

# Weihnachtskarte

**Champignoncremesuppe mit Kräutercroûtons**  
6,50 €

**Kräftige Rinderbrühe mit Fleischklößchen,  
Grießklößchen und Gemüsewürfel**  
6,50 €

**Kleiner Beilagensalat mit Hausdressing**  
4,00 €

**Bunter Salatteller**  
**Frische Blatt- und Rohkostsalate, Kartoffelsalat und Dressing nach Wahl**  
5,90 €

**Feldsalat mit Speck- und Brotwürfel,  
gratiniertem Ziegenkäse und Balsamicodressing**  
11,50 €

**Rahmsauerbraten mit Rotkraut und Semmelknödel**  
21,50 €

**Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Spätzle**  
24,80 €

**Schnitzel vom Schwein paniert mit Bratenjus und Pommes frites**  
17,90 €

**Hütten Cordon bleu vom Schwein**  
**gefüllt mit Speck und Bergkäse dazu Bratenjus und Pommes frites**  
19,80 €





**Schweinelendchen mit Pfefferrahmsauce und Kroketten**  
**19,50 €**

**Rumpsteak mit selbstgemachter Kräuterbutter und Pommes frites**  
**24,80 €**

**Rosa gebratene Entenbrust mit Rotkraut und Semmelknödel**  
**24,50 €**

**Rehgulasch mit Rotkraut und Semmelknödel**  
**23,50 €**

**Rehbraten mit Haselnuss-Spätzle**  
**24,50 €**

**Gebratenes Lachsfilet mit Rieslingsauce,  
Gemüsestreifen und Basmatireis**  
**25,80 €**

**Vegetarisches Knödel-Duo**  
**Spinat- und Käseknödel auf Champignonrahm**  
**16,50 €**

**Käsespätzle mit geschmälzten Zwiebeln**  
**15,50 €**

**Buntes Pfannengemüse in Kokos-Chili-Sauce und Basmatireis (vegan)**  
**15,80 €**





# Etwas Süßes zum Abschluß

**Zimtmousse mit Sauerkirschen**

**9,50 €**

**Panna Cotta mit Fruchtsauce und frischem Obst**

**8,50 €**

**Crème brûlée mit frischem Obst**

**8,50 €**

**Lauwarmes Schokoküchle mit Vanilleeis und Schlagsahne**

**8,50 €**

**“Heiße Liebe”**

**Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne**

**7,50 €**

**Gemischtes Eis mit Schlagsahne**

**(3 Kugeln wahlweise Erdbeer, Schokolade, Vanille oder Walnuß)**

**6,80 €**

**Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Kirschen**

**9,50 €**

