

Vorspeise:

Hirschcarpaccio
mit Rosenkohl-Salat
und Preiselbeer-Vinaigrette Anzahl _____ 16,50 €

Maronencremesuppe mit
Apfelmousse
(im Glas 600 gr.) 2 Port. Anzahl _____ 9,00 €

Festtagssuppe
Rinderkraftbrühe mit
Gemüwestreifen und Einlage Anzahl _____ 7,90 €

Dessert:

Portion Kaiserschmarrn mit
Apfelmus Anzahl _____ 9,00 €

Portion Mousse au Chocolat im
Glas Anzahl _____ 6,00 €

Portion Vanillegipfel-Mousse im
Glas Anzahl _____ 6,00 €

Portion Lebkuchenschmarrn mit
Zimt-Zwetschgen Anzahl _____ 9,50 €

Hauptgerichte:

Portion Rinderroulade mit Soße Anzahl _____ 11,90 €

Portion Sauerbraten mit Soße Anzahl _____ 10,90 €

½ Ente mit Soße Anzahl _____ 14,50 €

Portion geschmorte
Rinderbäckchen/Soße Anzahl _____ 12,50 €

Portion gekochter Tafelspitz mit
Meerrettichsoße Anzahl _____ 12,50 €

Portion Wildschweingulasch Anzahl _____ 15,90 €

Portion Gänsekeule mit Soße Anzahl _____ 16,90 €

Portion Gänsebrust mit Soße Anzahl _____ 17,90 €

Beilagen:

Portion Kartoffelknödel (2 Stück) Anzahl _____ 2,50 €

Portion Semmelknödel (2 Stück) Anzahl _____ 2,50 €

Portion hausgemachte Spätzle Anzahl _____ 2,50 €

Portion hausgemachtes Rotkraut Anzahl _____ 4,20 €

Portion Rosenkohl Anzahl _____ 3,50 €



(Bestellung bis 20.12.2025)

Die Speisen werden im Cook and Chill Verfahren zubereitet, d.h. die Lebensmittel werden zubereitet und gegart und in kurzer Zeit abgekühlt. Sie müssen zuhause einfach die Gerichte erwärmen und verzehren. Die Portionen sind in einem Vaccumbeutel oder in einem Glas verpackt.

Name	
Telefonnummer	
E-Mail	
Ort	

Bitte ankreuzen für die Abholung

☐	23.12.2025 zwischen 13 und 14 Uhr
☐	24.12.2025 zwischen 13 und 14 Uhr