

LANDGASTHOF  
**Deutsche Küche**

— SEIT 1899 —

Aktuelles

Unsere Blitzgerichte

Vom 18. Dezember bis 22. Dezember



Montag: Gebackener Emmentaler  
mit Preiselbeeren, Baguette und Salatgarnitur

Dienstag: Münchner Hackbraten  
auf Schwammerlragout und Eierspätzle

Mittwoch: Münchner Schnitzel mit Zwiebel und Senf gefüllt  
dazu Röstkartoffeln

Donnerstag: Putenmedaillon mit Mozzarella gratiniert  
auf Tomatenspaghettini

Freitag: Curry - Gemüse - Pfanne mit Butterreis

immer mittags bis 'aus is' p.P. € 7,50

Auf Wunsch: Kleine Pfannkuchensuppe für € 1,50

## Unser Menü im Dezember

Pfannkuchensuppe mit frischem Schnittlauch  
\*\*\*

Mit Hackfleisch fein gefüllte Paprika  
auf Tomatenragout dazu Kartoffelpüree  
\*\*\*

Zwetschgen - Scheiterhaufen mit lauwarmer Vanillesoße

An allen drei Adventsonntagen von 15-18 Uhr  
gibt es nachmittags Kinderpunsch und Maroni  
aus der „Dicken Bertha“ und Adventsfeuer im Biergarten.

Am Samstag, 23. Und Sonntag, 24. Dezember:  
Haben wir geschlossen. Frohe Weihnachten!



Auch am 24.12. braten wir Ganserl und Enten  
für Sie zum Mitnehmen! Bitte vorbestellen

Sonntag, 25. Und Montag, 26. Dezember

Großes Weihnachts - Ganserl - Essen

An beiden Weihnachtsfeiertagen servieren wir Ihnen unser Weihnachts -  
Menü, ofenfrische Ganserl, knusprige Enten und Spezialitäten von Reg und  
Hirsch sowie unser beliebten Eichenschmankerl.

Unser Weihnachtsmenü an den Feiertagen:

Ziegenkäsetaler im Speckmantel auf Rucola - Vogerlsalat mit  
Balsamicodressing dazu eine kleine Waldschwammerlsuppe  
\*\*\*

Duo vom Allgäuer Wildgulasch und Rehmedaillon auf gerahmten  
Pfifferlingen, Speckrosenkohl und Wildpreiselbeeren dazu hausgemachte  
Eierspätzle und Kartoffelzapfen  
oder

Zweierlei von der knusprigen Lugeder - Bauernente und dem Bay.  
Krustenbraten mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel  
\*\*\*

Hausgemachtes Lebkuchenmousse auf lauwarmen Zimt-Sauerkirschen

## Für die kleinen Gäste

- **Extra-Kinderkarte**
- **Spielzimmer** mit Kletterberg, Fussballkicker, Puppenecke, Bällebad und interaktiven Spielen
- **Spielplatz** im Biergarten mit großer Hüpfburg, Spielhaus, Sandkasten, Rutsche und Nestschaukel



## Unsere WILD-SPEZIALITÄTEN

**Getrüffelte Wild-Schwammerlsuppe** mit Tiroler Speckknödel

**Kürbissuppe** mit Kerndln und Kernöl vom Hokaido  
und Chíp vom blauen St. Gallner

**Rosa gebratene Barberie-Entenbrust** auf Fächer von der Hass-Avocado  
mit Trauben, Nüssen und buntem Salatbouquet

**Wilderer Schmaus „St. Hubertus“**

Rehmedaillon, 1/4 Ente und Wildgulasch mit gebratenen Waldschwammerl,  
Wildpreiselbeeren, Speckrosenkohl, hausgemachten Eierspätzle und Krokette

**„Ludwig und Sissi“** – Medaillon vom Rehnüsschen und der rosa  
gebratenen Barberie-Entenbrust mit rosa Pfeffersoße und  
getrüffelten Kräutersaitlingen,  
dazu Lauch-Kartoffelgratin und Wildpreiselbeeren

**Rosa gebratenes Rehnüsschen** mit Rahmwaldschwammerl,  
Speckrosenkohl, Apfelblaukraut, Wildpreiselbeeren,  
hausgemachten Eierspätzle und Krokette

**Heidelbeer-Pfannkuchen** mit Rahmvanilleeis und Schlagrahm

**Bratapfelliör** mit einer Kugel Appel-Pie-Eis

**Feiner Bratapfel** mit Haselnuss-Preiselbeeren gefüllt  
und Zimt-vanillesoße

**Elisen-Lebkuchenmousse** auf lauwarmen Sauerkirschen

