

Weihnachtsessen - Take away -

**Ohne Stress in der heimischen Küche!**

Sie möchten über die Feiertage ein besonderes Festtagsmahl mit Freunden oder der Familie Zuhause genießen?

Dann machen Sie es sich doch einfach:

Bestellen Sie unsere leckeren und frisch zubereiteten Speisen für die Weihnachtsfeiertage (25.12.-26.12.20) und lassen Sie sich Ihre Wunschgerichte, zur vorab vereinbarten Uhrzeit, nach Hause liefern oder holen Sie die Gerichte bei uns ab.

So einfach geht's:

Bestellen Sie Ihre Wunschgerichte bis spätestens 20.12.20 unter 07156/ 8153 vor.

## **Festtagsspeisekarte (25.12.20 bis 01.01.21)**

Suppen:

**Leberspätzlessüpple**

Leberspätzle mit klarer Rinderkraftbrühe aufgegossen 4,30 €

**Karotten-Mango Süpple**

hausgemacht, mit Spekulatius Brösel 5,10 €

## Salate:

### **gloinor gmischdr Salad**

kleines Potpourri von verschiedenen Blattsalaten, schwäbischem Kartoffelsalat und knackigem Salatgemüse mit unserem würzigen Hausdressing 4,10 €

### **Förschdor-Salat (vegetarisch)**

eine Mischung von Blattsalaten und Salatgemüse mit schwäbischem Kartoffelsalat und Schafskäse in der Pfanne goldgelb gebacken 11,10 €

## Ebbes bsondors fiar d Feiertäg:

### **Verstecktes Zanderfilet"**

frisches Zanderfilet im Speckmantel auf cremigem Käse-Lauch Risotto 15,90 €

### **„Glacierte Maispouardenbrust"**

auf Beluga-Linsen und frischem Wurzelgemüse dazu ein Rosmarinsößle 14,80 €

### **„Schweinefilet unter der Haube"**

Medaillons vom Schweinefilet mit einer Kräuter-Senfkruste, gedünstetem Gemüse und herrlichem Kartoffelgratin, dazu ein Rotweinsößle 16,40 €

### **Sauerbraten von dr Oma"**

klassischer Rinder-Sauerbraten im Ofen geschmort mit hausgemachten Serviettenknödeln und duftendem Rotkohl 13,80 €

### **Heimisches Wild"**

Ragout vom Reh mit hausgemachten Haselnusspätzle und Preiselbeer-Pfirsich 18,20 €

## **„Gänsekeule wie zu Oma's Zeiten“**

zart geschmorte Gänsekeule frisch aus dem Ofen, mit hausgemachten Kartoffelknödeln, schmackhaftem Apfelrotkraut und leckerem Gänsesößle, 16,50 €

## **„Vegetarische Schiffle“**

gefüllte Zucchinischiffchen mit Bulgur und Fetakäse auf Tomatenragout und knackigem Blattsalat 12,90 €

## **Paniertes Schnitzel „Wiener Art“**

vom mageren Schweinerücken mit Pommes Frites 11,90 €

## **Paniertes Schnitzel „von dr Göggelesbruschd“**

vom frischen Hähnchenbrustfilet mit Pommes Frites 12,90 €

## **Rahmschnitzel**

Schnitzel vom mageren Schweinerücken, dazu hausgemachte Spätzle und leckerer schwäbischer Rahmsöße 12,50 €

## **Cordon Bleu**

magerer Schweinerücken gefüllt mit saftigem Kochschinken und würzigem Käse dazu Pommes Frites 13,50 €

## **Zwiebelroschdbroada mit Spätzle**

Scheibe vom gereiften Roastbeef mit leckeren „national“ Nudeln, angerösteten Zwiebeln und leckerer Trollingerbratensoße 18,10 €

## **Strobel's Bauernrostbraten**

Scheibe vom gereiften argentinischen Roastbeef auf der Grillplatte gebraten mit einen kleinen Berg Kässpätzle, angerösteten Zwiebeln und leckerem Trollingerbratensößle 19,10 €

## Schwoba Pfännle

gebratene Medaillons vom Filet mit frischem Pilzrahmsößle und hausgemachten Spätzle 14,90 €

## Spinat-Spätzle

hausgemachte Spinatspätzle verfeinert mit frischem Blattspinat, Tomaten, Knoblauch und einer Mischung aus zweierlei würzigem Käse mit geschmälzten Zwiebeln 10,50 €

## Fiar onsre gloine Feinschmecker

### Bob der Baumeister

kleines paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Pommes Frites 5,60 €

### Tigerente

kleines Schweinerückensteak mit hausgemachten Spätzle und leckerer Soße 5,60 €

### Himmel und Huhn

Stückle vom Hähnchenburstfilet (paniert), goldgelb gebacken mit Pommes Frites 5,60 €

### „Ben-Burger“

saftiges Rindfleisch versteckt in einem getoasteten Brötchen, dazu Pommes Frites 5,60 €

### Ebbes Sias

### Christstollen Tiramisu

hausgemacht 5,10 €

## A fais Tröpfle

### **Sassopiano Montepulciano 0,75l**

Dieser Wein zeichnet sich durch seine intensive und rubinrote Farbe mit granatroten Reflexen aus. In Mund und Nase erwarten Sie ein intensive Noten von roten Früchten, Pflaumen, Trüffel und schwarzen Oliven. Der Montepulciano ist rund und weich im Geschmack 17,00 €