

**Auszugskarte**  
**für Weihnachts- und Betriebsfeiern 2011**

**Vorspeisen:**

- V 1 **Gebratene Gänseleber auf Feldsalat-Bouquet**  
mit Croûtons, Apfelscheiben und Baguette € 7,50
- V 2 **Warmer Ziegenkäse auf Apfelscheibe und gebratenem Speck am**  
winterlichen Salatbouquet mit einer Himbeer-Balsamico-Vinaigrette,  
dazu Baguette € 6,80
- V 3 **Salatbouquet mit geräuchertem Lachs und Rösti-Taler**  
an Honig-Senf-Dillsauce, dazu Baguette € 7, --

\* \* \*

**Suppen:**

- S 1 **Pilzrahmsüppchen** mit Speck-Krustel'n € 3,80
- S 2 **Maronenrahmsuppe** mit geräucherter Entenbrust € 3,80
- S 3 **Klare Rinderkraftbrühe** mit verschiedenen Einlagen € 3,50

**Hauptgänge:**

- H 1 **Ofenfrische Gänsekeule** mit hausgemachtem Apfelrotkohl und  
Kartoffelklößen, dazu glacierte Maronen und gefüllter Bratapfel € 17,50
- H 2 **Rumpsteak „Madagaskar“** mit Pfeffer-Rahmsauce,  
dazu hausgemachte Kroketten und gemischter Salat € 16,90
- H 3 **Hirschsteak im Speckmantel** an Wacholderjus  
mit Apfelrotkohl, mit hausgemachten Spätzle und Preiselbeerbirne € 15,20
- H 4 **Drei gegrillte Medaillons vom Schweinefilet** mit Champignons  
„à la crème“, dazu Rösti-Ecken und gemischter Salat € 15, --
- H 5 **Schweineschnitzel „Holzfäller Art“** Paniertes Schweineschnitzel  
mit Schmorzwiebeln, Champignons und Speckscheibe, dazu  
hausgemachte Kroketten und gemischter Salat € 12,80
- H 6 **Putensteak „Hawaii“** mit Ananas, Pfirsich und Käse überbacken  
an Currysauce, dazu pommes frites € 13,50
- H 7 **Lammmedaillons** Gegrillte Kräutermedaillons vom Lamm,  
dazu grüne Bohnen und mit Feta gefüllte Kartoffel-Taschen € 16,50
- H 8 **Zanderfilet auf „königlicher Art“** Gegrillte Medaillons  
vom Zander auf Blattspinat an Hummersahne mit Butterkartoffeln € 15,50

**Desserts:**

- D 1 **Walnußeis mit heißen Rum-Kirschen** und Sahne € 4,80
- D 2 **Zimteisstern** an Vanillesauce mit Sahnehaube € 4,80
- D 3 **Bayerische Vanillecrème**, hausgemacht, mit roter Fruchtsauce und  
Sahne € 3,50