



..... **Wirtshaus Weihnachtsküche für Daheim** Euro

**Das Wirtshaus Team wünscht all unseren Gästen von Herzen
schöne und friedliche Weihnachten und ein gesundes, glückliches Neues Jahr**

- Gemütlich geschmorter Festtagsbraten vom Simmentaler Weiderind
mit würzigem Bratensaft, glasiertem Rotkraut und abgeschmälztem Kartoffelkloß € 17
 - Sauerbraten vom Wildschwein aus heimischer Jagd mit Speck-Rosenkohl und Butterspätzle € 17
 - Rinderroulade -im Schmortopf gegart- mit Specksössle, Rotkraut & Butterspätzle € 18
 - Hirschragout aus heimischer Jagd -in Spätburgunder geschmort- mit Rotkraut & Butterspätzle € 18
 - Wiener Schnitzel vom Kalb -in Almbutter gebraten- dazu Kartoffelsalat & Preiselbeeren € 19
 - Kalbsbäckle -gemütlich geschmort- mit Rahmwirsing und Butterspätzle € 19
 - Gänsebraten mit Rotkraut, Bratapfelkompott, glasierten Maronen und Kartoffelkloß € 25
 - Ganze Bauernente für 2 Personen mit kräftiger Entensauce, Rotkraut und Kartoffelkloß € 48**
 - Ganze Gans für 4 Personen mit allem Drum und Dran -auf Vorbestellung - € 95
- Zu jedem Gericht servieren wir Ihnen einen Feldsalat mit Kräuterrahmdressing und Kracherle

Täglich von 11.30 bis 19.30 Uhr

Telefonische Vorbestellung unter 07221 99 64 68 30 – täglich ab 10 Uhr