



Speisekarte für beide Weihnachtsfeiertage

Sie wünschen - wir kochen

Sauerbraten von der Diepoltsrieder Färse mit Semmelknödeln und Rahmwirsing *	11,00
Schweinefilet im Brotmantel mit winterlichem Gemüse und hausgemachten Spätzle *	11,00
Knusprig gebratenes Schäufole mit Kartoffelknödel und Krautsalat *	9,50
Schwäbischer Zwiebelrostbraten, Lembergersoße mit hausgemachten Spätzle und gebratener Maultasche *	16,00
Schweinsbraten mit Knödel und Krautsalat *	8,00
Schmorbraten vom Überläufer (Wildschwein) mit Lebkuchensoße, Semmelknödeln und Apfelblaukraut *	11,00

Der Festtagsbraten:

- eine ganze Gans mit 6 Kartoffelknödel und Blaukraut *	72,00
- eine ganze Bauernente , 4 Knödel und Blaukraut *	36,00

Gans & Ente auf Wunsch auch beliebig portioniert sowie in Einzelportionen erhältlich.