

09. bis 15. Dezember

Gans - vielfältig als Vorspeisla

- geräucherte Gansbrust auf Apfel-Confit
 - & schmelzendes Parfait von Gänseleber
 - & Saft-Rillettes von der konfierten Gans
- 18,0 - Weizen -

Süppla

- Wei'städtnr SauerbratenSüppla vom Rind
- 6,5/9,0 - Weizen -

- klares FischSüppla á la Bouillabaisse mit geröstetem Knoblauchbrot
- 8,0/12,0 - Sellerie, Fisch, Weichtiere, Krustentiere -

Salate

- ... mit KnusperGans, Apfel & Honig
- 14,0/18,0 - Weizen, Ei -

- ... mit FischBaggala & KrebsSchwänzla
- 13,0/16,0 - Weizen, Ei, Fisch, Krustentiere, Laktose -

SchweineSchnitzel paniert & pfannengebraten

- ... mit Kartoffelsalat, Pommes frites oder Bratkartoffeln
- 12,0/16,0 - Weizen, Laktose, Ei -
- ... mit Rahm-Schwammerlsoße & Pommes frites
- 15,0/18,0 - Weizen, Laktose, Ei -

klassischer HirschBraten 14,0/18,0
mit Rosenkohl, kandierten Preiselbeeren und Semmelklößen
- Weizen, Laktose, Ei, Alkohol -

GansBrust aus dem Rohr 20,0
mit Blaukraut und Kartoffelklöß geschwefelt
- Weizen -

HähnchenBrust á la Saltim Bocca 20,0
mit Pinienkern-Pesto gefüllt auf rahmigen Salbei-Bandnudeln
- Weizen, Laktose, Ei -

Wei'städtnr SchwammaLendla 15,0/20,0
Schweinefilet mit rahmigen Waldpilzen und gebackenem Semmelknödel
- Weizen, Laktose, Ei -

die LammPfanne 14,0/20,0
geschmorte Lammkeule & saftiges Lammkotelett auf dickem Bohnen-Kartoffel-Gemüse
- Weizen, Senf, Alkohol -

RinderFiletSteak 18,0/26,0
mit abgeschmelztem Speck-Grünkohl, Steinpilzpüree & Schwammerlrahm
- Laktose -

hausgeräucherte Forelle im Ganzen 19,0
im „Blau-Sud“ eingelegt, mit Bratkartoffeln
- Fisch, Sellerie -

fränkischer KrautWickl vom Waller 20,0
mit Krensoße & kleinen Kartoffelklößchen geschwefelt
- Weizen, Laktose, Ei, Fisch -

Kabeljau im Speckmantel 14,0/20,0
mit Muscheln, Senfsoße, Blattspinat & Kartoffeln
- Weizen, Laktose, Senf, Fisch, Weichtiere -

- vegetarisch -

cremige Schafskäse-Spinat-Pasta 14,0
mit Speiß von eingelegtem Tofu
- Weizen, Laktose, Soja -

UrlaubsGefühle für den Gaumen

le tresor de la Normandie 26,0
St. Pierrefilet & Jakobsmuscheln mit Pernodsoße & glasiertem Fenchel gebackenes Kartoffel-Artischocken-Soufflé
- Laktose, Ei, Fisch, Weichtiere, Alkohol -

cuello de buey á la Andaluza 26,0
gegrillte Ochsen-Hochrippe Relish aus Olive & Pflaume Escalivada aus Zucchini, Tomate & Zwiebel Tapas-Kartoffeln mit Speck

Dessert

seelenwärmende Pfannküchla 9,0
mit warmer Kirschgrütze gefüllt & Sahne & Schoko-Krümel & hausgemachtes Kirscheis
- Weizen, Laktose, Ei -

das WinterZauberDessert 9,0
Karamell-Tarte von Lebkuchen & Walnuss & warmes Gewürzküchla & Blaubeer-Grütze & geeister 'Glüh'Punsch mit Orangeneis
- Weizen, Laktose, Walnüsse, Ei, Alkohol -

hausgemachter Apfelstrudel 5,0/7,0
mit Vanillesoße 6)
- Weizen, Laktose, Ei -

Uwe's original Eispresso 5,0
mit Sahne & Karamell-Trester-Eis
- Laktose, Koffein, Alkohol -

zu jedem Gericht servieren wir einen Beilagensalat - Laktose -

12.00 bis (13.45) 14.30 * 17.00 bis (20.00) 22.00
- Mittwoch Ruhetag -

1) Koffeinhaltig 2) Farbstoffhaltig 3) Konservierungsmittel
4) Antioxidationsmittel 5) Chinin 6) Aromastoffe 7) Süßungsmittel

Montag	Dienstag	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
scharfer Garnelen-Curry mit gegrilltem Gemüse und Reis - Krustentiere - 20,0	- vegetarisch - Frischkäse-Nudeltascherl in cremigem Lauch-Käse-Rahm - Weizen, Laktose, Ei - 14,0	klassischer Hackbraten mit Champignon-Rahm und Stampf - Weizen, Laktose, Ei, Senf - 15,0	saftige Senf-Bandnudeln mit geräucherter Forelle - Weizen, Laktose, Senf, Fisch - 17,0	Filetspitzen vom Rind mit Zwiebeln & Champignons auf Kartoffel-Baggala - Ei - 19,0	Schweinschax'n mit Sauerkraut und Kartoffelklöß geschwefelt - Weizen, Alkohol - 19,0