

# speisekarte

winter & weihnacht 2024



## Traditionell

### Vorspeise

Bunter **Salatteller** € 5,9

**Carpaccio von geräucherter Ente**  
mit gebratenen Champignons,  
Orangenvinaigrette und Feldsalat € 11,9

### Suppe

Tanjas hausgemachte  
**Leberknödel** oder **Brätknödel**  
in feiner Rinderkraftbrühe € 6,9

### Hauptgericht

**Zwiebelrostbraten** aus der Lende  
vom **Allgäuer Weiderind**  
mit hausgemachten Röstzwiebeln, dazu  
Speckbohnen und Röstitaler € 29,5

**Original „Wiener Schnitzel“**  
vom Kalb mit Preiselbeeren und  
Petersilienkartoffeln € 24,9

**Cordon bleu** vom Schwein  
mit Pommes Frites € 17,5

**Schwäbischer Filetteller**  
Schweinefilet auf Käs´spatzen  
mit Champignons und Röstzwiebeln € 22,9

### Dessert

**Weihnachtliches Zimteis**  
mit heißen Zwetschgen € 8,5

**Lauwarmer Schokokuchen**  
mit Walnuß-Eis und Sauerkirschen € 8,5

Änderungen vorbehalten!

## weihnachtlich

### vorspeise

**Winterlicher Salat** mit Granatapfel,  
Pflaume & Walnuß, dazu Walnußbrot  
vom Bäcker Enzensperger € 9,5

**Gratinierter Ziegenkäse** mit Honig  
auf winterlichen Blattsalaten, dazu  
Orangendressing & Pflaumenchutney € 11,5

### suppe

**Apfel-Sellerie Crèmesuppe**  
mit geräuchertem Hirsch-Schinken € 8,5

### hauptgericht

**Medaillons vom Hirschrücken**  
mit Portweinreduktion,  
dazu gebratene Pilze, Rahmwirsing  
und Schupfnudeln € 32,5

Unsere Weihnachtsempfehlung:

**Geschmorte Backe**  
vom Allgäuer Weideochs´  
mit Stampfkartoffeln und Wintergemüse € 26,5

**Filet vom Loup de Mer** (Wolfsbarsch)  
mit Rahmwirsing und Kartoffeln,  
dazu Zitronenbutter € 25,9

**Asiatisches 7-Gemüse-Curry**  
mit Kokosmilch und Basmatireis  
dazu Papadums (Linsenfladen) € 17,5

### dessert

**Katrins Spekulatiusparfait**  
mit marinierten Früchten € 9,5

**Tarte Tatin** französische Apfeltarte  
mit Bourbon-Vanilleeis € 9,5

Bitte fragen Sie nach Stephans  
passender Wein- oder  
Bierbegleitung!

# schäferwirt

