AM SCHLOSS
HOTEL-GASTHOF

WEIHNACHTS

Speisekarte

APERITIFS

Aperol-Sprizz · 6,50
Aperol | Prosecco | Orangenscheibe | Wasser | Eis

Hugo · 6,50
Holunderblütensirup | Prosecco | Limette | Minze | Eis

Lillet Wild Berry · 6,50
Lillet | Schweppes Wild Berry | Himbeeren | Eis

SUPPEN

Kübiscrèmesuppe 7,50
Kokosmilch | Kürbiskernen | Kürbiskernöl

VEGAN

Leberspätzlesuppe 7,50
Rinderkraftbrühe | Gemüsewürfel

FISCH

Lachsfilet gegrillt 25,90
Sauce Bérnaise | Petersilienkartoffeln

VEGAN

Gnocchi-Pfanne 17,90
Paprika | Sellerie | Kürbis | Brokkoli | Cherrytomaten | Olivenöl | Kräuter

VEGETARISCH

GEFLÜGEL

Ofenfrische Gänsebrust 28,90
Kartoffelknödel | Blaukraut | Natursoße | Preiselbeeren

ALLE PREISE IN € INKL. GES. MWST
BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN UND INHALTSSTOFFEN FRAGEN SIE BITTE UNSER SERVICEPERSONAL

AM SCHLOSS
HOTEL-GASTHOF

FLEISCH

Zwiebelrostbraten medium gebraten 28,90
Rosmarinkartoffeln | Röstzwiebeln | pikante Rahmsoße

Medaillons vom Schweinefilet 22,90
Schwammerlsoße | Eierspätzle

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken 16,90
Pommes oder Kartoffelsalat

Knuspriges Schweineschäufel 18,90
Kartoffelknödel | Bratensaft

Sauerbraten vom Oberpfälzer Rind 19,90
Kartoffelknödel | Preiselbeeren

Wildtopf Jägerloisl 21,90
Waldpilze | Wildrahmsoße | hausgemachte Spätzle

Beilagensalat 4,00

DESSERT

Eis & Heiss 8,20
Vanilleeis | Himbeeren | Sahne

Gemischtes Eis 6,90
Vanille-, Schoko-, Erdbeereis | Sahne

Coupe Dänemark 8,20
Vanilleeis | Schokosoße | Sahne

Eisbiene 4,80
Erdbeer- & Schokoeis | Schokosoße
Schokolinsen | Sahne

FAMILIE HEIDNER & DIE SCHLOSSGEISTER
WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT

ALLE PREISE IN € INKL. GES. MWST
BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN UND INHALTSSTOFFEN FRAGEN SIE BITTE UNSER SERVICEPERSONAL