

Alle Vorschläge sind frei kombinierbar,  
Beilagen sind austauschbar, auf Wunsch unterbreiten wir Ihnen  
auch andere Zusammenstellungen.

Preise sind Tagespreise, also bei jeder Feier neu zu erfragen.

## Suppen

Schwäbische Brätknödelsuppe mit Backerbsen

Tomatencremesuppe  
mit feinen Lauch- und Schinkenstreifen und Sahnehaube

Käserahmsuppe  
cremige Suppe mit Emmentalerkäse und Fleischklößchen

## Vorspeisen

geräuchertes Forellenfiletstück und gebeizter Lachs  
auf grünem Salat mit Senf- Dilldressing  
dazu Weißbrot

Melonenschiffchen mit rohem Schinken  
dazu Schnittlauchstangenweißbrotscheiben

lauwarme Entenbruststreifen  
auf gemischtem Blattsalat mit Balsamicodressing  
dazu Partybrötchen

## Hauptgerichte

Allgäuer Festtagsbraten  
gemischter Braten von Rind und Schwein  
in Spätburgunderrahmsoße  
als Beilage Spätzle und Semmelknödel

Hirschedelgulasch mit frischen Champignons  
dazu Apfelrotkohl Spätzle und Preisselbeerbirne

zart gebratenes Schweinefilet auf Rahmchampignons  
dazu Spätzle und Pommes frites

Schweinemedallions „ König Ludwig „  
Filetstücke mit Speck umwickelt in einer Bratensoße  
überzogen mit einer Holländischen Buttersoße  
mit süßem Senf, dazu hausgemachte Eierspätzle

feine Entenbrust auf Wirsinggemüse  
mit Orangensoße und Kartoffelkroketten

Gefüllter Schweinefiletbraten in Rieslingrahmsoße  
dazu feine Bandnudeln und Petersilienkartoffeln

Schweinemedallions „ Mexico „  
mit Speck umwickelte Filetstücke überzogen  
mit einer feinen Chillyrahmsoße auf einem typischen  
Gemüsebett, dazu Reis

## Dessert

erfrischender Obstsalat aus frischen Früchten

Waldbeerencocktail mit Mousse au Chocolat  
und Sahne

lauwarme Zimtkirschen mit Vanilleeis  
und Sahne

Apfelstrudel in warmer Vanillesoße und Sahne