HOTEL · RESTAURANT
HOHENTWIEL

VORSPEISEN UND SUPPEN

Klares Festtagssüppchen mit Markklößchen, Grießklößchen und Petersilie	6,30
Kürbis- Rahmsüppchen mit steirischem Kürbiskernöl, gerösteten Kürbiskernen und Croutons	6,30
Bunter kleiner Salatteller der Saison mit French-Dressing	6,30
Reichenauer Feldsalat an Sherry- Walnuss- Dressing mit Speckkrusteln, Zwiebelringe und Croûtons	8,70

EISBECHER UND DESSERT

Affogato al Café / Espresso mit Vanilleeis	4,80
Gemischtes Eis / mit Sahne	4,80 / 5,80
Kindereis Kunterbunt mit Sahne und Smarties	4,50
Panna Cotta im Weckglas mit Waldbeerenkompott	8,00
„Eis & Heiss“ Vanilleeis mit warmen Kirschen und Sahne	8,50
„Wintertraum“ Apfelzimt- Bourbon Vanille- und Walnusseis auf Baiserstückchen mit Orangen- Honigsauce und Sahne	8,50
Spekulatius- Parfait an warmen Zimtkirschen und Sahne	8,80
Lebkuchenmousse von brauner Schokolade auf Waldbeerenkompott	8,80

An den Weihnachtsfeiertagen sind keine Beilagenänderungen möglich,
wir danken für Ihr Verständnis. Alle Preise in €uro inklusiv der gesetzlichen MwSt.

HOTEL · RESTAURANT
HOHENTWIEL

KINDERGERICHTE

	Euro
Spätzle / oder Zapfen-Kroketten mit Rahmsauce	5,80
Schweinefilet mit Rahmsauce und Spätzle	8,50

HAUPTGERICHTE

Gebackene Risottobällchen auf Gemüse-Ratatouille und Pastinaken / Vegan, Gluten- und Lactosefrei	19,80
Schweinefilet mit winterlichen Gewürzen am Stück gebraten an Portwein-Orangenjus, Marktgemüse und Spätzle	24,80 (S.) 21,30
Hirschragout in Burgundersauce mit Preiselbeerbirne, Apfelrotkraut und hausgemachten Spätzle	25,80 (S.) 22,30
Knusprige Gänsekeule an eigener Sauce mit Apfelrotkraut, Maronen und abgeschmälzten Kartoffelklößen	26,80
Rumpsteak vom argentinischen Weiderind an Portwein-Orangenjus mit Marktgemüse und Kartoffelröstinchen	29,80
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Trauben und Pinienkernen auf Safransauce, Marktgemüse und Petersilienkartoffeln	27,80 (S.) 24,30

(S.) als Seniorenportion erhältlich. An den Weihnachtsfeiertagen sind keine Beilagenänderungen möglich, wir danken für Ihr Verständnis. Alle Preise in Euro inklusiv der gesetzlichen MwSt.

HOTEL · RESTAURANT
HOHENTWIEL

MENU 1

Klares Festtagssüppchen mit Markklößchen, Grießklößchen,
und Petersilie

☆ ☆ ☆ ☆ ☆ ☆ ☆

Schweinefilet mit winterlichen Gewürzen am Stück gebraten
mit Portwein-Orangenjus, Marktgemüse und Spätzle

☆ ☆ ☆ ☆ ☆ ☆ ☆

Panna Cotta im Weckglas mit Waldbeerenkompott
36,50€

MENU 2

Kürbis- Rahmsüppchen mit steirischem Kürbiskernöl,
gerösteten Kürbiskernen und Croûtons

☆ ☆ ☆ ☆ ☆ ☆ ☆

Knusprige Gänsekeule an eigener Sauce mit Apfelrotkraut,
Maronen und abgeschmelzten Kartoffelklößen

☆ ☆ ☆ ☆ ☆ ☆ ☆

Spekulatius-Parfait mit warmen Zimtkirschen und Sahne
38,50€

MENU 3

Reichenauer Feldsalat an Sherry-Walnuss-Dressing
mit Speckkrusteln, Zwiebelringe und Croûtons

☆ ☆ ☆ ☆ ☆ ☆ ☆

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Trauben und Pinienkernen
auf Safransauce, Marktgemüse Petersilienkartoffeln

☆ ☆ ☆ ☆ ☆ ☆ ☆

Lebkuchenmousse von brauner Schokolade
auf Waldbeerenkompott
41,50€

An den Weihnachtsfeiertagen sind keine Beilagenänderungen möglich. Alle Preise in €uro inklusive der MwSt.