

Weihnachten und Silvester

25.12.25 – 31.12.25

Vorspeisen

Maronencreme Trüffel Croutons	9€
Garnelen Knoblauch Chili Zitrusöl	11€
Rindercarpaccio Parmesan Pinienkerne Trüffel	18€
Wintersalat (nur als Beilage)	6€
Feldsalat Speck ³ Croutons Walnuss-Preiselbeerdressing (nur als Beilage)	9€

Hauptgänge

Schweinefilet Speckmantel Kerbelschaum Steinpilzrisotto	30€
Hirschedelgulasch Spätzle Rotkraut Preiselbeerbirne	32€
Wiener Kalbsschnitzel Pommes frites Preiselbeersauce	30€
Cordon bleu ³ vom Kalb Rahmwirsingnocke Speck ³ Pommes frites	31€
Rindersteak Pfeffersauce Rahmwirsingnocke Speck ³ Krokette	33€
Ziegenkäse gegrillt Kerbelschaum Steinpilzrisotto	27€
Zanderfilet Champagnerkraut Dillkartoffeln	32€

Dessert

Lebkuchenmousse Backapfelchutney Krokant	9€
Affogato von Espresso – Krokanteis Giotto	8€
Pistazieneis Espresso – Krokanteis Zwetschge	9€

Wir wünschen allen unseren Gästen eine besinnliche Weihnachtszeit und ein gesundes Neues Jahr .



Jeden Adventssonntag Brunch in der weihnachtlichen Eventscheune

10 – 13.30 Uhr

Genießt in unserer wunderschön geschmückten Eventscheune

Ab 10 Uhr

Kalte Platten von Fisch, Wurst und Schinken, leckere Käsesorten aus der Heimat und den Nachbarländern, italienische Antipasti und spanische Tapas

Natürlich gibt es auch weihnachtliche Brotaufstriche, Müsli, Eier und Speck. Bratapfelquark mit gebrannten Mandeln, Früchtebowl mit Joghurt und Lebkuchencrumble

Käse – Schinken – Tannenbaum aus Blätterteig

Ab 12 Uhr

Feldsalat an Walnuß – Preiselbeerdressing Speck und Kracherle

Geschnetzeltes vom Kalb mit Waldpilzen in Rahm mit Nußspätzle

Kluski Slaskie mit Mandelbutter und weihnachtlichen Rote Bete - Hirtenkäsesalat

Schokoladen – Nuss – Tannenbaum aus Blätterteig

Spekulatiuscreme

Preis pro Person € 42 inklusive 1 Glas Sekt auch alkoholfrei und Orangensaft

Auf euer Kommen freut sich das Team des Landgasthof Adler