

# Advent, Advent im



## Suppen

<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Pfannkuchenstreifen	3,20 €
<b>Tomatencremesuppe</b> mit Schwarzbrotcroutons	3,80 €
<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Maultaschen und Gemüsejullienne	3,80 €

## Vorspeisen

<b>Camenbert gebacken</b> mit Preiselbeeren, Toast und Salatgarnitur	8,50 €
<b>Bunter Salatteller</b> mit gebratenen marinierten Hähnchenspießen dazu Gebäck	11,80 €

## Fleischlos

<b>Kohlrabischnitzel</b> in Sesampanade mit Petersilienkartoffel auf Kräuter - Sahnesoße	8,50 €
<b>Frische gebackene Champignons</b> auf Blattsalat mit hausgemachter Sc. Remoulade und Dressing	8,90 €

## Hauptgerichte

<b>Schweineschnitzel „Wiener Art“</b> mit Preiselbeeren, Pommes Frites und gem. Salat	11,90 €
<b>„Postler Pfandl“</b> Medaillons vom Schweinefilet, auf hausgem. Spätzle mit Schwammerlsoße, und Käse überbacken, dazu gemischter Salat	14,50 €
<b>Das „Wieninger Bräu Schnitzel“</b> gebackenes Schweineschnitzel gefüllt mit würzigem Bierkäse, frischen Zwiebeln, Petersilie und Knoblauch, dazu Röstitaler, feiner Knoblauchdip und gemischter Salat	13,90 €
<b>Hähnchenbrustfilet gegrillt</b> auf Waldpilzen in Rahm, dazu kleine Semmelknödel und gemischter Salat	13,50 €
<b>Schweinebraten</b> vom Hals in Dunkelbiersoße mit Semmelknödel und Sauerkraut	9,90 €
<b>„Ritterspieß“</b> Medaillons vom Schweinefilet mit Zwiebel, Speck und Paprika auf Letschogemüse, dazu Pommes Frites	15,80 €
<b>Filetsteak vom Angus Rind</b> im Speckmantel gebraten auf Pfeffer - Cognakrahmsoße, dazu hausgemachte Kartoffelplätzchen und bardierte Speckbohnen	23,80 €
<b>Medaillons vom Steinbeisser</b> in Trüffelschaum mit glasierten Shrimps, Petersilienkartoffel und Blattspinat	16,90 €

Reservierungen erwünscht unter 08666/22 800 22  
Ihre Wirtsleut mit Belegschaft