

# WEIHNACHTSZEIT IM SCHWABINGER OSTERWALDGARTEN

## WAS FEINES VORNEWEG

### OBAZDA „BRÛLÉE“

mit eingelegtem Gemüse und geröstetes Malzbrot

D,E,I,K 12,50 €

### „OSTERWALD-TÜRMCHEN“

von gebratener Jakobsmuschel, Knusper,  
marinierter Kürbis und zweierlei Maroni

D,E,I,N 16,90 €

## AUS DEM SUPPENHAFERL

### CREMESUPPE VON DER ESSKASTANIE

mit Zimt-Croûtons

D,E,I,K 9,90 €



## BITTE ZU FISCH

**HECHTFILET** auf Tannenzweigen sanft gebraten,  
mit Mandel-Nuss Butter, Linsen-Ragout  
und Kartoffel-Kürbis-Püree

B,D,E,H,I,J,K 27,90 €

## FLEISCHESLUST

### GEBACKENES OCHSENSCHWANZ-RAGOUT

mit Natursauce, Gemüsedurcheinander und  
Kartoffel-Kürbis-Püree

D,E,G,L 24,90 €

## WALDTIER- KULINARIK:



### HIRSCHBRATEN „du chef“

mit Heidelbeer-Jus, Speck-Rosenkohl und Brezenknödel

A,D,E,I 26,90 €

### „HIRSCH IN KIRSCH“

Hirschrückenmedaillons mit Waldhaube, auf Kürbisgemüse,  
und sautiertem Durcheinander von Egerlingen, Sauerkirschen und  
Speck, dazu Wildjus und Pastinaken-Kartoffel-Soufflé

D,E,I 33,90 €

## FLEISCHLOS GLÜCKLICH

### „SCHWABINGER NUDELOTTO“

Bandnudeln mit Kürbis, Esskastanien, Rosenkohl und  
gehobeltem Parmesan

A,D,E,I,K 19,90 €



### LAUWARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN

mit beschwipsten Beeren und Vanille-Eiscreme

A,D,H,I,K 9,50 €