



Antonius-Schwaige



Menüvorschläge Weihnachten 2017

Die Weihnachtsfeier steht vor der Tür und Sie wünschen ein ganz persönliches Menü?

Dann sind Sie bei uns genau richtig.

Sie dürfen aus unseren Vorschlägen Ihr eigenes Menü kreieren.

Ob 2-Gang, 3-Gang, 4-Gang mit Fleisch, Geflügel, Fisch oder Vegetarisch – bei uns findet jeder den passenden Gaumenschmaus.

Glühwein am Lagerfeuer, passende musikalische Unterhaltung oder festliche Dekoration. Wir beraten Sie gerne und organisieren Ihre individuelle Weihnachtsfeier. Um einen reibungslosen Ablauf zu garantieren bitten wir Sie uns vorab Ihre Menüauswahl und Anzahl mitzuteilen.

Auch für unsere Gäste die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir stets gute Gastgeber sein. Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten Allergenen. Sprechen Sie uns einfach an!

Unsere regionalen Lieferanten:

Metzgerei Joseph Huber, Hundszell

Fischzucht Tyroller, Pförring

Gemüse Ganz, Ingolstadt

Geflügel Schönacher, Ingolstadt

Kartoffel und Spargelhof Glöckl, Adelshausen

Freilandeier AntoniusSchwaige, Nembro

Bäckerei Hackner, Gaimersheim

Kaffeerösterei Dinzler, Irschenberg

Schäferei Eichhorn, Schernfeld

Wir sind offizieller Teilnehmer des Projekts „Altmühltaler Lamm“



Aperitif

Hausgemachter Glühwein
Punsch ohne Alkohol

pro Haferl

3,80 €
3,20 €

Suppen

Klare Fischsuppe
mit Saiblingsnockern und Wurzelgemüse
6,80 €

Kürbiscremesuppe
mit Kerndl, Öl und Rahmhauberl
4,60 €

Rinderkraftbrühe
mit Pfannkuchenstreifen
3,80 €

Fränkische Brätspätzlesuppe
Kraftbrühe mit hausgemachten Brätspätzle
4,30 €

Vorspeisen

Winterliche Salatvariation
mit gebratenen Bio-Kräutersaitlingen und Schwarzbrotcroutons
7,80 €

Roastbeef vom bayrischen Milchkalb
auf Raukesalat an Sesam-Vinaigrette
9,60 €

Hauptspeisen

¼ Bauernente

*im eigenen Saft knusprig gebraten,
serviert mit Apfel-Blaukraut und geriebenem Kartoffelknödel*

15,90 €

Nur auf Vorbestellung

Altmühltaler Lammbraten

*an feiner Kräuter-Knoblauchsoße
mit Kartoffel-Kürbispürree*

16,80 €

Gesottener Rindstafelspitz

*in eigener Brühe serviert,
dazu Wurzelgemüse und Butterkartoffeln*

13,80 €

Glasierte Hähnchenbrust

*an kräftiger Thymianjus
mit gekräuterten Bandnudeln und Ofenkirschtomaten*

12,90 €

Pochierter Bachsaibling

*an geschäumter Wermutsoße,
dazu bunter Wildreis und Wintergemüse*

18,90€

Der Chef empfiehlt:

Pfeffersteak vom Simmentaler Jungrind

*Premium Dry Aged Roastbeef (Joseph Huber, Hundszell)
an Pfeffer-Cognac-Soße und gebackenen Kartoffelkrapferl*

21,80€

Unsere „Schwoag-Klassiker“

Ofenfrischer Schweinsbraten

an dunkler Biersoße, Kartoffelknödel und Krautsalat

9,80 €

Jägerschnitzel „Hubertus“

mit Pilzen der Saison und handgeschabten Eierspätzle

10,70 €

Schweineschnitzel „Wiener Art“

wahlweise mit Pommes oder Bratkartoffeln

9,60 €

Vegetarische Hauptgerichte

Gekräuterte Bandnudeln

*mit winterlichem Marktgemüse
und rassisger Blauschimmelkäsesoße*

10,90 €

Oma`s Käsespätzle

mit geschmolzenen Zwiebeln und kleinem Salat

9,80 €

Wildreis-Krautwickel

auf Muskatkürbispürree und Schnittlauchschmand

11,90€

Nachspeisen

Geeiste Christstollenrolle
auf lauwarmen Zwetschgenröster

6,90€

Preiselbeer-Topfenmousse
auf Quittenragout und gerösteten Mandeln

7,80€

Apfelstrudel
mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne

5,90 €

Karamellisierter Kaiserschmarrn
(berühmt berüchtigt vom Küchenchef selbasmacht)
mit glasierten Äpfeln und Walnüssen

8,50 €

(Nur auf Vorbestellung ab 8 Pers.)

Ein besonderer Tropfen aus der Schweiz

Fassbind Vieilles Barriques

40 Vol. % 2 cl 4,90 €

Apricot, Framboise, Poire, Pomme, Prune

Allen Sorten gemein ist die aufwendige und sorgsame Herstellung. Alle Brände reifen nach der Destillation für 12-18 Monate in Eichenholzfässern, um die nötige Reife und Fülle zu bekommen. Nach Abschluss der Reifung wird das Destillat mit einer hausgemachten Dosage veredelt, welche aus im Brand eingelegten getrockneten Früchten gewonnen wird. Diese Dosage verleiht dem Fruchtbrand seine feine Süße und Geschmeidigkeit.



1846

FASSBIND

Genuss mit Geist

Flaschenweine

Weißwein

Weißburgunder 2016 16,50 €
(Schmidt, Kaiserstuhl, Baden)
strahlendes Gelbgrün, feines vielschichtiges Bukett von reifen Äpfeln
erfrischendes und lebendiges Säurespiel

Lugana 2016 26,50 €
(Tenuta Rovaglia, Lombardei)
92 Punkte Wine Enthusiast
helle, strohgelbe Farbe, saftige Aromen von Äpfeln und Aprikosen,
kraftvoll mit feinsten mineralischen Noten

Riesling 2014 19,50 €
(Balthasar Reiss, Rheingau)
feinherb, erinnert an Birnen
mit lebendigem Süße-Säure-Spiel

Rotwein

Zweigelt 2015 17,50 €
(Gerald Beck, Burgenland, Österreich)
Fruchtig-würziger Duft von edler Kirsche und roten Beeren
harmonisch langer Abgang

Bordeaux Rouge 2012 27,50 €
(Château Malbec 2012, Bordeaux, Frankreich)
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec
Ist geprägt von reifen, saftigen Aromen roter und schwarzer Früchte.
Gutes Tanningerüst und elegantes Holz.

Rioja Crianza 2014 22,50 €
(Bodegas Ramon Bilbao, Rioja, Spanien)
100% Tempranillo
Komplexe Aromen von verschiedenen Früchten, Mandelholz und etwas Zimt.
Am Gaumen kräftig, weich und samtig. Langes Finale mit reifen Tanninen.

Ammasso Rosso Sicilia 2014 29,50 €
(Barone Montalto, Sizilien, Italien)
Nero d'Avola, Nerello Mascalese, Merlot, Cabernet
Intensive Aromen von dunklen Beeren, schwarzer Schokolade, Rosinen und getrockneten
Pflaumen drängen sich in die Nase. Geschmeidig weich und elegant.