



Antonius-Schwaige



Menüvorschläge Weihnachten 2018

*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.*

*Glühweinempfang, 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.*

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

Schäfferei Eichhorn, Schernfeld

*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!*

Aperitif

pro Haferl

Hausgemachter Glühwein

3,80 €

Punsch ohne Alkohol

3,20 €

Suppen

Kürbiscremesuppe

mit Kerndl, Öl und Rahmhauberl

4,80 €

Rinderkraftbrühe

mit Pfannkuchenstreifen

3,90 €

Altbayrische Leberspätzlesuppe

4,50 €

Vorspeisen

Winterliche Salatvariation

mit gebratenen Bio-Kräutersaitlingen und Schwarzbrotcroutons

7,90 €

Hausgemachte Hirschterrine

auf Raukesalat an gerösteter Sesamvinaigrette

10,80 €

Hauptspeisen

¼ Bauernente

serviert mit Apfel-Blaukraut und geriebenem Kartoffelknödel

15,90 €

Nur auf Vorbestellung

Rinderschmorbraten „Burgunder Art“

an kräftiger Rotweinsauce

dazu Wurzelgemüse und gebratene Serviettenknödel

14,80 €

Glasierte Hähnchenbrust

auf tomatisiertem Schmor Gemüse

und hausgemachten Bandnudeln

13,90 €

Duett vom Edelfisch

Zander und Lachsforelle kross gebraten, an Rieslingschaum

mit winterlichem Marktgemüse und Petersilienkartoffeln

18,60 €

Rothirschgulasch „Diana“

mit hausgemachten Spätzle, Blaukraut und Wildpreiselbeeren

16,50€

Pfeffersteak vom Simmentaler Jungrind

Premium Dry Aged Roastbeef (Joseph Huber, Hundszell)

an Pfeffer-Cognac-Soße und gebackenen Kartoffelkräpferl

21,80€

Unsere „Schwoag-Klassiker“

Ofenfrischer Schweinsbraten

an dunkler Biersoße, Kartoffelknödel und Krautsalat

9,80 €

Jägerschnitzel „Hubertus“

mit frischen Waldpilzen in Rahm und handgeschabten Eierspätzle

11,90 €

Schweineschnitzel „Wiener Art“

wahlweise mit Pommes oder Bratkartoffeln

10,60 €

Vegetarische Hauptgerichte

Hausgemachte Bandnudeln

an mediterranem Schmorgemüse und Parmesanspänen

12,60 €

Oma`s Käsespätzle

mit geschmolzenen Zwiebeln und kleinem Salat

9,80 €

Frische Waldpilze in Rahm

mit gebratenen Serviettenknödeln

11,90€

Nachspeisen

Eis auf Heiß

*Bourbon-Vanilleeis auf heißen Rumtopfkirschen
und gerösteten Mandeln*

5,80€

*Schweizer Tobleronemousse
auf Gewürzorangencarpaccio*

7,90€

Heidelbeer-Topfen-Strudel

mit Creme-Brulee-Eis

6,80 €

Karamellisierter Kaiserschmarrn

mit glasierten Äpfeln und Walnüssen

8,90 €

(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 2017 16,50 €
(Schmidt, Kaiserstuhl, Baden)
*strahlendes Gelbgrün, feines vielschichtiges Bukett von reifen Äpfeln
erfrischendes und lebendiges Säurespiel*

Lugana 2017 26,50 €
(Tenuta Rovaglia, Lombardei)
92 Punkte Wine Enthusiast
*helle, strohgelbe Farbe, saftige Aromen von Äpfeln und Aprikosen,
kraftvoll mit feinsten mineralischer Note*

Riesling 2015 19,50 €
(Balthasar Ress, Rheingau)
*feinherb, erinnert an Birnen
mit lebendigem Süße-Säure-Spiel*

Rotwein

Zweigelt 2016 17,50 €
(Gerald Beck, Burgenland, Österreich)
*Fruchtig-würziger Duft von edler Kirsche und roten Beeren
harmonisch langer Abgang*

Château Malbec 2012 27,50 €
(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.*