



# Antonius-Schwaige



## Menüvorschläge Weihnachten

2021

*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 Antoniuschwaige, Nembro*

*Bäckerei Hackner, Gaimersheim*

*Feinkost Troiber, Hofkirchen*

*Kaffeerösterei Dinzler, Irschenberg*

*Schäferei Eichhorn, Schernfeld*

*Eis vom Funck, Dörndorf*

*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!*

Ein ganz besonderes Schmankerl

## **Ganzes Spanferkel vom Grill**

(vor Ihren Gästen tranchiert) mit Dunkelbiersoße,  
geriebenen Kartoffelknödel und knackigem Salatbuffet

ab 30 Personen

pro Person 19,50€



## Suppen & Vorspeisen

### **Winterliche Salatvariation „Austernpilz“**

mit gebratenen Austernpilzen und Schwarzbrotcroutons

7,90 €

### **Kürbiscremesuppe**

mit Kerndl, Öl und Rahmhauberl

4,80 €

### **Rinderkraftbrühe**

mit Pfannkuchenstreifen

3,90 €

### **Altbayrische Leberspätzlesuppe**

4,50 €

## Hauptspeisen

### ***¼ Niederbayrische Bauernente***

*serviert mit Apfel-Blaukraut und Kartoffelknödel*

16,90 €

*Nur auf Vorbestellung oder mit Glück*

### ***Rinderschmorbraten „Burgunder Art“***

*an kräftiger Rotweinsosse*

*dazu Wurzelgemüse und gebratene Serviettenknödel*

16,80 €

### ***Glasierte Hendlbrust***

*auf mediterranem Gemüse, mit Rosmarinjus*

*und tomatisierten Bandnudeln*

15,90 €

### ***Gesottene Ochsenbrust***

*mit frischem Meerrettich, dazu Wurzelgemüse*

*und Butterkartoffeln*

14,80 €

### ***Wildschweinragout „Diana“***

*(Wittelsbacher Jagd Rohrenfeld-Neuburg)*

*mit hausgemachten Spätzle, Blaukraut und Wildpreiselbeeren*

18,90 €

### ***Zwiebelrostbraten***

*(200g Dry Aged Roastbeef, Joseph Huber Hundszell)*

*mit geschmolzenen Zwiebeln und Bratkartoffeln*

22,80 €

## Unsere „Schwoag-Klassiker“

### **Ofenfrischer Schweinsbraten**

*an dunkler Biersoße, Kartoffelknödel und Krautsalat*

11,90 €

### **Jägerschnitzel „Hubertus“**

*mit frischen Waldpilzen in Rahm und handgeschabten Eierspätzle*

12,90 €

### **Schweineschnitzel „Wiener Art“**

*wahlweise mit Pommes oder Bratkartoffeln*

11,90 €

## Fisch & Vegetarische Hauptgerichte

### **Krosses Bachsaiblingfilet**

*auf der Haut gebraten, an Rieslingschaum  
mit winterlichem Marktgemüse und Petersilienkartoffeln*

19,80 €

### **Oma`s Käsespätzle**

*mit geschmolzenen Zwiebeln und kleinem Salat*

11,90 €

### **Glasierte Bandnudeln**

*an mediterranem Schmorgemüse, knackigem Rucola  
und Parmesanspänen*

13,90 €

## Nachspeisen

**Cremiges Lebkuchenmousse**  
auf Gewürzorange - Granatapfelsalat  
7,90€

**Apfelstrudel**  
frisch aus`m Rohr  
mit Vanilleeis und Schlagsahne  
6,90 €

**„Heißer Wintertraum“**  
Zimteis auf heißen Zwetschgen und gerösteten Mandeln  
5,90€

**Karamellisierter Kaiserschmarrn**  
mit Zwetschgenröster, Vanilleeis und Walnüssen  
9,80 €

*(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.



# Flaschenweine

## Weißwein

### **Weißburgunder**

17,50 €

(Schmidt, Kaiserstuhl, Baden)

strahlendes Gelbgrün, feines vielschichtiges Bukett von reifen Äpfeln  
erfrischendes und lebendiges Säurespiel

### **Lugana**

21,50 €

(Tenuta Rovaglia, Lombardei)

**92 Punkte Wine Enthusiast**

helle, strohgelbe Farbe, saftige Aromen von Äpfeln und Aprikosen,  
kraftvoll mit feinsten mineralischer Note

### **Riesling**

19,50 €

(Balthasar Ress, Rheingau)

feinherb, erinnert an Birnen

mit lebendigem Süße-Säure-Spiel

## Rotwein

### **Zweigelt**

17,50 €

(Gerald Beck, Burgenland, Österreich)

Fruchtig-würziger Duft von edler Kirsche und roten Beeren  
harmonisch langer Abgang

### **Château Malbec**

28,50 €

(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**

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**

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.