



# Antonius-Schwaige



## Menüvorschläge Weihnachten

2022

*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 21,50€



## Suppen & Vorspeisen

### *Winterliche Salatvariation „Steinpilz“*

*mit gebratenen Steinpilzen und Schwarzbrotcroutons*

9,80 €

### *Kürbiscremesuppe*

*mit Kerndl, Öl und Rahmhauberl*

4,90 €

### *Rinderkraftbrühe*

*mit Pfannkuchenstreifen*

3,90 €

### *Altbayrische Leberspätzlesuppe*

4,50 €

# Hauptspeisen

## ***¼ Niederbayrische Bauernente***

*(Geflügelhof Lugeder, Pleiskirchen)*

*serviert mit Apfel-Blaukraut und Kartoffelknödel*

19,80 €

*Nur auf Vorbestellung oder mit Glück*

## ***Rehragout „Diana“***

*(Wittelsbacher Jagd Rohrenfeld-Neuburg)*

*mit hausgemachten Spätzle, Blaukraut und Wildpreiselbeeren*

19,80 €

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

*an kräftiger Rotweinsosse*

*dazu Wurzelgemüse und gebratene Serviettenknödel*

18,90 €

## ***Hendlbrust im Kräutermantel***

*auf Muskatkürbis-Kartoffel-Pürree und Rosmarinjus*

17,90 €

## ***Steinpilzrostbraten***

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

*mit sautieren Steinpilzen*

*an Rosmarinjus und gebackenen Kartoffelkrapferl*

28,90 €

# Unsere „Schwoag-Klassiker“

## **Ofenfrischer Schweinsbraten**

*an dunkler Biersoße, Kartoffelknödel und Krautsalat*

13,90 €

## **Jägerschnitzel „Hubertus“**

*mit frischen Waldpilzen in Rahm und handgeschabten Eierspätzle*

14,80 €

## **Schweineschnitzel „Wiener Art“**

*wahlweise mit Pommes oder Bratkartoffeln*

14,90 €

## **Gesottene Ochsenbrust**

*mit frischem Meerrettich, dazu Wurzelgemüse  
und Butterkartoffeln*

18,90 €

## **Zwiebelrostbraten**

*(200g Dry Aged Roastbeef, Joseph Huber Hundszell)  
mit geschmolzenen Zwiebeln und Bratkartoffeln*

24,90 €

*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!*

# *Fisch & Vegetarische Hauptgerichte*

## *Krosses Bachsaiblingfilet*

*auf der Haut gebraten, an Rieslingschaum  
mit winterlichem Marktgemüse und Petersilienkartoffeln*  
22,90 €

## *Wildreis-Krautwickel*

*auf Muskatkürbispürree und Schnittlauchschmand*  
15,90€

## *Oma`s Käsespätzle*

*mit Bergkäse und Emmentaler  
dazu geschmolzenen Zwiebeln und kleinem Salat*  
14,90 €

## *Gebratene Waldpilze in Rahm*

*Steinpilze, Maronen, Egerlinge  
und Stockschwammerl in feiner Rahmsöße  
mit gebratenen Serviettenknödel*  
16,90€

*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!*

# Nachspeisen

***Cremiges Spekulatiusmousse***  
*auf Gewürzorange - Granatapfelsalat*  
8,90€

***Flambierte Creme Brulee***  
*mit frischen Waldbeeren garniert*  
5,90 €

***Apfelstrudel***  
*frisch aus`m Rohr*  
*mit Vanilleeis und Schlagsahne*  
8,50 €

***„Heißer Wintertraum“***  
*Zimteis auf heißen Zwetschgen und gerösteten Mandeln*  
7,90€

*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.*



**FASSBIND**

*Genuss mit Geist*

# Flaschenweine

## Weißwein

### **Weißburgunder**

18,50 €

(Schmidt, Kaiserstuhl, Baden)

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

### **Lugana**

22,50 €

(Tenuta Rovaglia, Lombardei)

**92 Punkte Wine Enthusiast**

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

### **Riesling**

20,50 €

(Balthasar Ress, Rheingau)

feinherb, erinnert an Birnen

mit lebendigem Süße-Säure-Spiel

## Rotwein

### **Zweigelt**

18,50 €

(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**

31,50 €

(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.