



Antonius-Schwaige



Menüvorschläge Weihnachten

2023

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 Antoniuschwaike, 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 23,50 €



Suppen & Vorspeisen

Winterliche Salatvariation „Steinpilz“

Knackige Blattsalate mit gebratenen Steinpilzen aus`m

Kehlheimer Forst

10,80 €

Kürbiscremesuppe

mit Kerndl, Öl und Rahmhauberl

4,90 €

Rinderkraftbrühe

mit Pfannkuchenstreifen

3,90 €

Altbayrische Leberspätzlesuppe

4,50 €

Hauptspeisen

½ Niederbayrische Bauernente

(Geflügelhof Lugeder, Pleiskirchen)

serviert mit Apfel-Blaukraut und Kartoffelknödel

21,80 €

Nur auf Vorbestellung oder mit Glück

Wildschweinpfeffer „Jäger Art“

nach Original Schweizer Rezept

mit hausgemachten Spätzle, Apfel-Blaukraut und Preiselbeeren

19,80 €

Rinderschmorbraten „Burgunder Art“

an kräftiger Rotweinsauce

dazu Wurzelgemüse und gebratene Serviettenknödel

19,80 €

Hendlbrust im Kräutermantel

auf Muskatkürbispüree und glasiertem Herbstgemüse

18,90 €

Die Leibspeise vom Chef

Rib Eye Steak 300g

Premium Dry Aged (Joseph Huber, Hundszell)

mit Speckbohnen, Steakhouse-Pommes

und hausgemachter Kräuterbutter

38,50 €

Zubereitungszeit mind. 20 Min.

Unsere „Schwoag-Klassiker“

Ofenfrischer Schweinsbraten

an dunkler Biersoße, Kartoffelknödel und Krautsalat

14,90 €

Jägerschnitzel „Hubertus“

mit frischen Waldpilzen in Rahm und handgeschabten Eierspätzle

15,80 €

Schweineschnitzel „Wiener Art“

wahlweise mit Pommes oder Bratkartoffeln

14,90 €

Gesottener Kalbstafelspitz

*mit frischem Meerrettich, dazu Wurzelgemüse
und Butterkartoffeln*

18,90 €

Zwiebelrostbraten

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

25,90 €

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*
23,90 €

Ofenfrischer Gemüsestrudel

auf Muskatkürbispürree und Schnittlauchschmand
15,90 €

Oma`s Käsespätzle

*mit Bergkäse und Emmentaler
dazu geschmolzenen Zwiebeln und kleinem Salat*
15,90 €

Gebratene Waldpilze in Rahm

*Steinpilze, Pfifferlinge, Egerlinge
und Austernpilze in feiner Rahmsoße
mit gebratenen Serviettenknödel*
17,90 €

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

Schweizer Tobleronemousse
auf mariniertem Blutorange-Carpaccio
9,80 €

Flammierte Creme Brulee
mit frischen Waldbeeren garniert
6,90 €

Apfelstrudel
frisch aus'm Rohr
mit Vanilleeis und Schlagsahne
8,90 €

„Heißer Wintertraum“
Zimteis auf heißem Zwetschgenragout
und gerösteten Mandeln
7,90€

Ein besonderer Tropfen aus der Schweiz

Fassbind Vieilles Barriques
40 Vol. % 2 cl 5,90 €

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

19 €

(Schmidt, Kaiserstuhl, Baden)

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

Lugana

24 €

(Tenuta Rovaglia, Lombardei)

92 Punkte Wine Enthusiast

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

Riesling

21 €

(Balthasar Ress, Rheingau)

feinherb, erinnert an Birnen

mit lebendigem Süße-Säure-Spiel

Rotwein

Zweigelt

19 €

(Gerald Beck, Burgenland, Österreich)

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

Château Malbec

29 €

(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

24 €

(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

34 €

(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.