

Vorspeisen

Hausgebackenes Brot verschiedene Sorten Rote Beete, Speck, Chili-Feta	3,-
Kartoffel-Kräutersuppe mit hausgemachten Croutons	4,-
Trüffelcreme-Suppe mit Kräutern	5,-
Hausgemachte Gulaschsuppe	4,-

Hauptgerichte

Wählen Sie sich Ihre Wunschbeilage, -Gemüsesorte und -sauce aus

Rehragout aus der Bittelbrunner Jagd	20,-
Rehrücken aus der Bittelbrunner Jagd	22,-
Spare Ribs 28 Stunden gegart	21,-
Filet vom Schwein	15,-
Saftiger Schweinebraten	14,-
Zartes Rinderfilet	26,-
48 Stunden gegarte Kalbsbäckchen	24,-
Frische Lachsforelle aus Eigeltingen	17,-
Fischragout im Safransud	16,-

Beilagen

Pastinaken-Kartoffelpüree
 Hausgemachte Laugenknödel
 Trüffel-Kürbis-Risotto
 Hausgemachte Spätzle
 Gebackene Polenta



Gemüse

Buntes Gemüse à la Creme
 Ofengemüse
 Rote Bete
 Riesling-Kraut



Saucen

Trüffel-Rahmsauce
 Cognac-Rahmsauce
 Pfeffersauce
 Kräutersauce
 Bratensauce
 Morchelsauce

Dessert

Hausgemachter Apfel-Birnen-Strudel mit Vanillesauce	6,-
Hausgebackener Kuchen / Sorten auf Anfrage	3,-

Eine Kurzanleitung zum Fertig-Zubereiten legen wir bei.

**Ihre Bestellungen können Sie aufgeben
 per WhatsApp 0160/97002959
 Telefon 07465/9202950
 Email post@schenkenberger-hof.com
 Abholzeiten: Mi – Fr 15 – 19 Uhr, Sa und So ab 11 Uhr
 Ihr Gericht ist ca 2 Stunden nach Bestellung abholbereit**



LANDGASTHAUS
SCHENKENBERGER HOF



Menü

WOHNMOBIL-DINNER

ab 13. Januar '21

Tranchen von der Gänsebrust
mit Kürbis-Chutney und Laugenknödel-Chips

oder

Trüffelcreme-Suppe
mit frischen Kräutern und Knoblauchcroutons

Geschmorte Kalbsbäckchen
an gebratenem Fenchel und Parmesan-Polenta mit Morchelsauce

oder

Gebratener Rehrücken
an Rahmwirsing und Erbsenpüree mit Trüffeljus

oder

Gebackener Gemüsestrudel
an Ofengemüse und Gewürzcouscous mit Kräutersauce

Hausgemachter Apfelstrudel
an Vanillemousse und Schokoladensauce

Menü 42,-
Vegi 35,-