

Frohe Weihnachten

(unsere Empfehlung vom 25.12. – 31.12.2025)

Vorspeisen

Hausgemachte Pfannkuchensuppe mit frischen Kräutern

6,80

*Salatteller „Hölly – Wirt“ mit Blatt – und Röhkostsalaten und dazu
Joghurt – Kräuterdressing*

6,20

Leberspatzensuppe mit frischen Kräutern

6,80

Hauptgerichte

*Knusprige ¼ bayrische Ente mit Kartoffelknödel und hausgemachtem
Apfelblaukraut*

22,80

*Knusprige ½ bayrische Ente mit Kartoffelknödel und hausgemachtem
Apfelblaukraut*

26,50

Saftig gebratenes Entenbrustfilet mit Blaukraut und Kroketten

29,50

*Pikantes Cordon Bleu vom Schwein mit Schinken und Käse gefüllt,
dazu Pommes Frites*

18,50

Knuspriges Schweineschnitzel mit Pommes Frites

15,80

*Frischer Krustenbraten aus der Schweineschulter mit Kartoffelknödel
und einer kräftigen Soße*

16,50

Eine Änderung der Beilagen kostet 1,50

Resch gebratenes Spanferkelschäufel mit Kartoffelknödel und Blaukraut

25,80

„Fisch – Trio“

Zander, Lachs und Garnele auf Hummerweißweinsauce mit Basmatireis und Gemüse

25,80

Rinderlendensteak mit hausgemachten Spätzle, knackigem Gemüse und Pfefferrahmsauce

29,80

Saftiger Hirschbraten aus der Keule, mit Semmelknödel und Apfelblaukraut

21,80

Frische Käsespätzle mit Röstzwiebeln und einem kleinen Salat

19,80

Kalbsrahmgulasch mit hausgemachten Spätzle

25,50

Vegan

Rotes Thai – Curry mit buntem knackigem Gemüse und Basmatireis

19,80

Eine Änderung der Beilagen kostet 1,50

Nachspeisen

Hausgemachte Apfelmücherl mit Vanilleeis und Schlagsahne

9,50

„Beschwipster Apfel“

Eine Kugel Bratapfeleis mit Eierlikör und Sahne

5,80

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

8,50

„Weihnachtstrio“

*Lebkuchenparfait, Zitronenmousse, Apfelmücherl und
Glühweinkirschen*

10,50

Eine Änderung der Beilagen kostet 1,50