



## *Weihnacht*



*Von drauß' vom Walde komm ich her,  
da leuchtet still das Lichtermeer.  
Am warmen Tisch, im Kerzenschein,  
darf heute Herz und Seele sein.*

*Ein gutes Mahl, mit Liebe gemacht,  
vollendet diese heil'ge Nacht.*

*Wir wünschen Ihnen eine besinnliche Weihnachtszeit!*

*Ihr Zollhäusle-Team*



## Weihnachtskarte



### Festtagssuppen

- |   |        |
|---|--------|
| ~ Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Grießnockerl   | 6,80 € |
| ~ Feine Tomatencremesuppe verfeinert mit Schwarzwaldgän | 6,80 € |



### Vorspeisen und Salate

- |  |         |
|--|---------|
| ~ Gemischter Beilagen Salat  | 6,80 €  |
| ~ Feldsalat mit Speckwürfeln und Croutons                                    | 8,80 €  |
| ~ Fein geräucherter Saibling mit Meerrettichsahne und getoastetem Bauernbrot | 17,80 € |



### Unsere Weihnachtsgerichte

#### ~ Trio vom selbstgemachten Knödel

**Käseknödel, Spinatknödel, Tomaten-Paprika-Knödel**

- mit frisch gebratenen Pilzen und Kräutern auf einer feinen Rahmsauce 18,80 €  
oder

- mit Butterzwiebeln und Kräutern 18,80 €

#### ~ Selbstgemachte Kässpätzle

16,80 €

Bergkäse, Schmelzzwiebeln, Schnittlauch dazu kleiner grüner Salat

#### ~ Selbstgemachte vegetarische Maultaschen

19,80 €

in Salbeibutter, Kartoffelsalat

#### ~ Königinnen-Pastete

23,80 €

mit Ragout vom Maishähnchen

#### ~ Knusprig gebratene Gänsebrust

28,80 €

in Grand Manier-Orangensauce, Kartoffelknödel mit Schmelze und Apfelrotkraut

#### ~ Schweinemedallions im Schwarzwälderschinken-Mantel

22,80 €

vom zarten Schweinefilet in Rahmsauce mit frischen Pilzen und selbstgemachten Spätzle

#### ~ Geschmorte Schweinebäckchen mit Tagliatelle

23,80 €

nach traditionellem Winzerrezept aus dem Badischen



## Weihnachtskarte



### ~ Zwiebelrostbraten

29,80 €

vom Rind mit Butterzwiebeln, Bratensoße und selbstgemachten Spätzle

### ~ Hirschrücken

31,80 €

vom heimischen Wald in feiner Wacholder-Preiselbeersauce, mit Zuckerschoten, Rotweinsbirne, Preiselbeeren und Kartoffelgratin

## Dessert



### ~ Crème brûlée

7,80 €

### ~ Lebkuchen-Zimt Parfait

7,80 €

halbgefrorenes Eis mit selbstgemachtem Apfel-Pflaumen Kompott

### ~ Warme hausgemachte Apfelküchle

7,80 €

mit Zimt und Zucker in Vanillesauce

## Für unsere kleinen Gäste



### Spätzle mit brauner Sauce oder Rahmsauce

7,80 €

### Paniertes Schnitzel mit Spätzle

10,80 €

### Rahmschnitzel mit Spätzle

10,80 €



## Weihnachtskarte

*Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir während der Weihnachtstage keine Umbestellungen von Beilagen annehmen können.*

*Sie sind allergisch? Fragen Sie bitte unser Servicepersonal nach der Liste mit den Allergenen.*