

Weichandhof



Liebe Gäste,

wir wünschen Ihnen eine
frohe und besinnliche Weihnachtszeit
und freuen uns, Sie an diesen besonderen
Festtagen bei uns
im Restaurant verwöhnen zu dürfen.

Ihr Weichandhof – Team



Weichandhof Weihnacht's Speisenkarte

Vorspeisen und Salate

Bunte Blattsalat in Kräuter- Senf- Dressing mit Kirschtomate, Radi, Radieschen Karotte und Sprossen	5,90 €
Feldsalat mit Weichandhof Haselnuss-Dressing , Kirschtomaten und Kürbiscroutons	6,90 €
Geräucherte Entenbrust mit Feldsalat in Preiselbeer-Vinaigrette, , Salzigem Pistazienkaramell und Orangenfilets	13,80 €
Gebratener Ziegenfrischkäse im Speckmantel auf winterlichen Blattsalaten in Birnendressing mit Malzbrotcroutons und getrockneten Datteln	13,20 €
Geräucherte Forelle auf Rote Bete Carpaccio Mit Meerrettichmousse und buntem Salat	14,20 €

Suppe

Pastinakencremesuppe mit Wildschinkenkrusteln	5,90 €
Rinderkraftbrühe mit Pilzravioli und Gemüserauten	5,70 €



Vegetarisch

Kürbis-Kartoffelgnocchi in Salbei-Butter geschwenkt 14,20 €
mit Kirschtomaten und mariniertem Rucola

Trilogie von Knödeln - Pilz, Blumenkohl-Meerrettich und Spinat 14,50 €
Auf Weinsauerkraut mit Parmesanspänen und brauner Butter

Vegan

Kürbis-Krautstrudel mit Maronen-Tomaten-Kokos-Sauce 12,80 €
und Blattsalaten mit Kräuter-Senf-Dressing

Weichandhof Klassiker

Portion Weihnachtsgans mit Ganserl Sauce 24,50 €
glacierten Maronen, Kartoffelknödel und Apfelblaukraut

Portion resch gebratene bayerische Bauernente vom „Lugeder Hof“ 15,60 €
in Honig-Bier-Glasur mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut

Weihnachts- Duett im Pfander´l mit Ente, Gans, Sauce, 22,50 €
glacierten Maronen, Kartoffelknödel und Apfelblaukraut

Wiener Kalbsschnitzel im Butterschmalz wellig gebraten 20,50 €
mit kalt gerührten Preiselbeeren und Kartoffel-Gurken-Salat

Bison Steak aus der Hüfte, rosa gebraten,
mit Rotwein-Schalotten-Sauce, Rahmwirsing 180g 26,50 €
und Kartoffel 250g 35,50 €

Duett vom Hirschrücken rosa gebraten und Hirschkranzlerl 26,50 €
an Wacholderrahmsauce mit glaciertem Brokkoli und Kürbis-Kartoffelgnocchi

Rehragout mit Kräutersaitlingen 19,80 €
Preiselbeer-Sahne und Semmelknödel

Geschmorter Wildschweinbraten von der Schulter in Wacholdersauce 18,20 €
mit Haselnuss-Spätzle



Fisch

Resch gebratenes Zanderfilet auf Chardonnayschaum mit gebratenem Brokkoli und Safranrisotto	19,80 €
Gebratene Lachsforelle auf Belugalinsen mit Speckchip und Alpenkartoffeln	20,20€

Hausgemachte Nachspeisen

Ofenfrische Birnen-Nougatstudel mit Barolo Sabayone und cremigen Vanilleeis	9,50 €
Bratapfel mit Zimt-Creme brulee gefüllt und Mandeleis	6,80 €
Lebkuchen-Mascarpone-Mousse mit karamellisierter Birne und Nusskrokant	7,80 €
Probierkücherl in Zimtteig ein Apfelkücherl und ein Marillenkücherl mit Schlagsahne und cremigem Vanilleeis	4,90 €