

Schwanens herbstliche Küche

Rassige Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl
und Sahnehäubchen

Großmutter's Nüsslisalat an Balsamico Dressing

Zarter Hirschgulasch mit Preiselbeeren
dazu hausgemachte Spätzle (2, 4,)

Hausspezialität: Übernacht gegarter Schmorbraten aus heimischer Viehzucht
dazu hausgemachte Spätzle (2, 4, 5,)

Knusprig gebratenes Saiblings Filets mit Kräuterbutter
dazu Butterkartoffeln (2,4)

Knuspriger Gänsebraten (Keule) mit Apfelrotkraut
dazu Kartoffelknödel

Unsere Weinempfehlung:

Vom Weingut Lorenz & Corina Keller aus der edlen ¾ I Flasche
Erzinger Kapellenberg - Weißburgunder trocken ¼ l

Und nach dem Essen

Apfelküchle mit Vanilleeis
und Sahne

