

Feiertagsmenü

Kürbis-Ingwercremesüppchen

Zart gekochter Tafelspitz vom Seeger Rind,
in feiner Meerrettichsoße , dazu Kräuterkartoffel und Rote Beete Salat

Weihnacht Panna-Cotta

Menü mit Suppe oder Dessert 24.8 €

Menü komplett als 3 Gang 38.8 €

Ofenfrische knusprige Gänsebrust
in Orangen-Zimt-Sojasoße, glacierte Maronen, dazu Serviettenknödel und
Apfelblaukraut 29,5 €

Ofenfrische knusprige Bauernente,
in Orangen-Zimt-Sojasoße, dazu Kartoffelknödel mit Butterbrösel
und Apfelblaukraut

½ Ente 26.5 €

¼ Ente 22.5 €

Zartes Rehragout aus heimischer Jagd,
in Rotwein und Wurzelgemüse geschmort,
Preiselbeeren, dazu Kroketten und ein bunter Salatteller 25.5 €

Cremiges getrüffelt Steinpilzrisotto mit Parmesan verfeinert
Portweinglace , dazu ein marinierter Feldsalat 22.5 €

Fleischkiachle „Allgäuer Art“ mit Tomaten, Zwiebel und Käse überbacken,
dazu hausgemachtes Kartoffelgratin und ein Blattsalat 20.5 €

Zarter Rahmsauerbraten vom Roßhauptner Hirsch,
Preiselbeerbirne dazu hausgemachte Spätzle und Speckrosenkohl 24.5 €

Frohe Weihnachten wünscht Familie Weyerer und das gesamte Frühlingsgarten Team
Bis 11. Januar durchgehend geöffnet!!!

„To go“ Boxen werden mit 1 € berechnet“

Fast alle Gerichte sind als Seniorenportion 1.50 € günstiger erhältlich.