

## LAUPHEIMERS ENTE

**UNSER KLASSIKER IM HERBST & WINTER,
AUCH FÜR ZUHAUSE!**

Knusprig im Ofen gebraten, serviert mit aromatischer Beifußjus,
die das Gericht harmonisch abrundet. Dazu gibt es feines Apfelblaukraut
mit einer fruchtigen Note und Kartoffelknödel.
Ein Fest für alle Sinne und perfekt für die kühleren Tage der Saison.
Wie praktisch, dass Sie dieses köstliche Gericht nicht nur bei uns im Gasthof
genießen, sondern auch ganz bequem zuhause zubereiten können:
fix & fertig vorbereitet vom Küchenprofi, zum Abholen
und im Handumdrehen servierfertig!

Guten Appetit wünscht

*Familie Martin Laupheimer mit Team*

**Besuchen Sie uns gern auch online auf
www.laupheimer.de**

# LAUPHEIMER

BRAUEREIGASTHOF·HOTEL

## WILDWOCHEN

**FAMILIE LAUPHEIMER MIT TEAM WÜNSCHT IHNEN EINEN
GUTEN APPETIT UND EINEN ANGENEHMEN AUFENTHALT**

## APERITIF

*X-Mas Kir*
Salzgeber Weihnachtslikör aufgegossen mit Laupheimer Sekt, Cuvée Brut — 0,10 l 6,50

*Lillet Winter-Birne*
Lillet blanc, Birnensaft, Zimt & Zitronensaft mit Schweppes Tonic aufgegossen — 0,25 l 7,50

*Crémant*
Réserve de la Famille Rosé Gold Edition Brut — 0,10 l 8,50

## SUPPEN

*Flädlesuppe*
mit Schnittlauch — 6,80

*Kraftbrühe*
mit Brätstrudel — 7,80

*Kürbiscrèmesuppe*
mit Kürbiskernen, Croûtons & Kürbiskernöl — 7,80

## VORSPEISEN & SALATE

*Gemischter Salatteller der Saison*
mit Baguette — 8,50

*Wintersalat*
Rote Bete, Karotte, Apfel-Lauch, Walnüsse, Granatapfel & gemischte Blattsalate — 14,50

*mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Orangenrelish* — 22,50
*mit 3 Garnelen vom Grill* — 24,80
*mit 5 Garnelen vom Grill* — 31,50

*Rindercarpaccio*
mit hausgemachter Trüffelmayonnaise, Rucola & Parmesanspänen — 14,80

## VEGETARISCH & FISCH

*Kross gebratenes Zanderfilet*
auf Rahmwirsing mit Petersilienkartoffeln — 27,80

*Gegrilltes Lachssteak unter Wasabi-Panko-Kruste*
mit Gemüse, geröstetem Knoblauch & Sesam-Tagliatelle — 28,80

*Kürbis-Gnocchi*
mit cremiger Burrata, Cashewcrumble & frischen Granatapfelkernen — 19,80

*Laupheimers Kartoffeltaler*
mit Grillgemüse, Kräuterdip & Salatbouquet — 19,50

*Hausgemachte Kässpätzle*
mit Röstzwiebeln & gemischten Blattsalaten — 18,50

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

*Spätzle mit Rahmsauce* — 6,80

*Pommes frites mit Ketchup* — 5,80

*Kinderschnitzel paniert*
mit Pommes frites — 10,80

*Kleines Hähnchenschnitzel*
mit Rahmsauce, Gemüse & Spätzle — 12,50

## UNSER REHFLEISCH KOMMT AUSSCHLIESSLICH AUS HIESIGEN WÄLDERN

## LAUPHEIMER KLASSIKER

*Günzer Topf*
Am Stück gebratenes Schweinefilet mit Rahmsauce, Champignons, Gemüsegarnitur & Spätzle — 23,80

*Laupheimers Schmankerlpfanne*
Rinder- und Schweinemedaillons mit Maultasche, Kässpätzle & Röstzwiebeln — 25,80

*Schnitzel Wiener Art*
mit Kartoffel-Gurken-Salat — 19,80

*Bierfahrerschnitzel (unser Renner)*
Gefülltes Schnitzel vom Schweinerücken mit Preiselbeeren & Pommes frites — 23,80

*Kalbsschnitzel vom Grill*
mit Rahmsauce & Butterspätzle — 28,50

*Böfflamott (bayerisches Nationalgericht)*
in Rotwein gebeizter und geschmorter Rinderbraten mit Semmelknödeln — 23,80

*Schwäbischer Zwiebelrostbraten*
mit hausgemachten Röstzwiebeln & Kässpätzle — 29,80

*Zartes Rinderlendensteak*
mit Cognac-Pfeffer-Sauce, Gemüsegarnitur & Pommes frites — 32,50

## WILDGERICHTE

*Zartes Rehragoût aus hiesigen Wäldern*
mit Champignons, Semmelknödeln & Preiselbeeren — 24,50

*Zweierlei vom Wild*
Rehragoût und Hirschmedaillon mit Semmelknödeln & Preiselbeeren — 28,50

*Rosa gebratene Rehmedaillons*
an Preiselbeer-Rahm-Sauce mit Rahmwirsing & Tagliatelle — 29,80

*Hirschkalbsbraten*
an Johannisbeer-Pfeffer-Sauce mit Semmelknödeln & Preiselbeeren — 27,50

## DESSERTS

*Lauwarmer Schokokuchen*
mit flüssigem Kern & Blutorangensorbet — 9,80

*Kaiserschmarrn*
mit Apfelmus — 11,80
*als Hauptgang* — 16,50

*Eis mit heißen Himbeeren*
Bourbon-Vanille-Eis mit Sahne & heißen Himbeeren — 9,50

*Tagessorbet*
Aufgegossen mit Laupheimer Sekt, Cuvée Brut — 6,20

*Tiramisu Affogato* — 7,80

*Unsere Empfehlung*

Dessertwein
**‚Volkacher Ratsherr Beerenauslese‘**
Spätlese
4,50
0,1 l

Natürlich nehmen wir Rücksicht auf Unverträglichkeiten. Geben Sie unserem Servicepersonal einfach einen Hinweis und wir kümmern uns darum. Gerne reichen wir auf Wunsch unsere Allergenspezialkarte, die all unsere Gerichte gemäß der Verordnung EU Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25.10.2011 auszeichnet. | Inklusivpreise in Euro