RESTAURANT POSTKUTSCHE

Weihnachten

1. UND 2. WEIHNACHTSFEIERTAG 2026

Unsere weihnachtlichen Empfehlungen

Suppe

Brokkolicremesuppe *glutenfrei möglich* — **4,80 €**

mit Sahnehäubchen, Croutons und Baguette

Allergene: Milch, Sesam, Sulfite

Weihnachtliche Hauptgerichte

Ofenfrische Bauernente *glutenfrei möglich* — **¼ Ente 13,80 €** / **½ Ente 17,80 €**

mit abgeschmolzenen Kartoffelknödeln und Rotkohl

Allergene: Milch, Sulfite · Zusatzstoffe: 1, 2, 3

Sauerbraten vom Rind ** *glutenfrei möglich* — **18,90 €**

mit abgeschmolzenen Kartoffelknödeln und Rotkohl

Allergene: Milch, Senf, Sulfite · Zusatzstoffe: 1, 2, 3

Schweinemedaillons „Christkindl“ ** *glutenfrei möglich* — **18,50 €**

unter der Maronen-Haselnuss-Kruste auf feiner Rahmsoße, dazu Kartoffelkroketten und Mandel-Brokkoli

Allergene: Milch, Schalenfrüchte (Haselnüsse, Mandeln), Sulfite · Zusatzstoffe: 1

Hirschragout ** *glutenfrei möglich* — **18,90 €**

mit Allgäuer Eierspätzle, Preiselbeerbirne und Salat vom Buffet · Hirsch aus Österreich

Allergene: Gluten (Weizen), Eier, Sulfite, Sellerie (nur im Weißkrautsalat) · Zusatzstoffe: 1, 3, 4

Weihnachtliches Dessert

Hausgemachter lauwarmer Schokokuchen *glutenfrei möglich* — **5,80 €**

mit Punschpflaumen (alkoholfrei), Bratapfeleis und Sahne

Allergene: Milch, Eier, Schalenfrüchte (Mandeln)

Frohe Weihnachten und guten Appetit!

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff · 2 mit Konservierungsstoff · 3 mit Antioxidationsmittel · 4 mit Geschmacksverstärker · ** Auch als kleine Portion erhältlich (2,00 € Abzug)

Salat vom Buffet: Milch, Senf, Sesam, Sulfite, Sellerie (nur im Weißkrautsalat), Zusatzstoffe 1, 3, 4 – In unserer Küche werden auch glutenhaltige Produkte verarbeitet. Weitere Informationen in unserem Allergenordner. Alle Preise in Euro.

Änderungen vorbehalten.