

14. – 27.11.2011

Wohlfühlmenü am Adamhof



Vorspeise

Bayrische Leberknödelsuppe

Kräftige Knoblauchsuppe

Unser Bauerngeräuchertes,
hauchdünn an Bauerngewürzbrot

Tipp: Leberknödel und Geräuchertes zum Mitnehmen im Hofladen erhältlich!

Hauptgang

Rind:

Wiener Tafelspitz
mit Meerrettichsahnesoße,
Buttergemüse und
Petersilienkartoffel

WILD(es) aus heimischen Wäldern:

Wildrahmbraten Hubertus,
(Hirschbraten) an Madeirasoße,
dazu Semmelknödel und Blaukraut

Schwein

In Florians feiner Marinade
eingelegte Nackensteaks,
mit Pommes

Klassiker:

Adam's Pfann'l
Zarte Schweinelendchen
in Champignonrahmssoße
und dazu Kartoffelrösti

Gemischtes:

Rahmbraten
vom Rind und Schwein,
an Weinrahmssoße,
dazu böhmische Knödel

Einheimischer Fisch:

Grätenfreie Karpfenfilet,
nach Art des Hauses,
mit Knoblauch und Thymian
gewürzt, dazu Petersilienkartoffel

Wir Wirte für gesundheitsbewusste Gäste empfehlen:



Hähnchenbrust vom Grill,
dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln



Dessert

Leicht beschwipst:
Eierlikörbecher mit Bourbon
Vanilleeis und Sahne

Hoardecker Muntermacher
heizt ein:
Warmer Apfelsaft mit Schuss
Amaretto und Sahnehaube