



## *Menüvorschläge 2019*

Vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus!

Unsere Menüvorschläge sind als Anregung gedacht. Wir können nur bedingt auf wechselnde saisonelle Produkte, sowie Preise eingehen. Änderungen für Ihre persönliches Menü sind selbstverständlich nach Ihren Wünschen möglich. Rufen Sie uns einfach an oder schreiben uns eine E-Mail.

Gerne können Sie Ihre Kuchen selber mitbringen. Dafür berechnen wir einen Gedeckpreis von 2,50€ pro Person (für das Spülen, Eindecken, Servieren und Bereitstellen der Teller.

Wir hoffen sehr, dass wir Ihren Geschmack getroffen haben und würden uns freuen, Sie als unsere Gäste in Wolfegg begrüßen zu dürfen.

### *Suppen*

Tafelspitzbrühe mit Kräuterflädle, Leberknödel oder Brätknödel	4,20
Steinpilzrahmsüppchen	6,20
Kartoffel-Kresserahmsüppchen	5,20
Kürbiscremesuppe	5,20

## *Warme Vorspeisen*

### **Bunter Blattsalat an Kräutervinaigrette**

mit gebratenen Pilzen und Knoblauchcroutons	6,20
mit frischen marinierten Hähnchenbrustfilets	6,20
mit geräucherter Forelle oder Saiblingsfilet	7,80

### **Hausgemachtes Rehmaultäschle**

an Pfifferlingrahm und Salatgarnitur	6,80
--------------------------------------	------

### **Norweger Fjordlachsfilet**

an Meerrettich-Dill-Sößle mit kleinem Kartoffelrösti	8,90
--	------

## *Kalte Vorspeisen*

### **Anti-Pasti-Teller**

gefüllte Frischkäsepeperoni, getrocknete Tomaten, italienische Oliven, Parmaschinken, mediterranes Gemüse	9,80
--	------

### **Wolfegger Vorspeisenteller**

Hausgebeizter Lachs, Räucherforelle und Saiblingsfilet an Dill-Senf-Sößle, bunt garniert	11,90
---	-------

### **Carpaccio vom Rinderfilet**

mit gebratenen Pilzen, Balsamico-Glace und Parmesanspänen	12,90
---	-------

\*\*\* unsere Vorspeisen werden mit Baguette serviert

## *Hauptgänge*

<b>Ofenfrischer geschmorter Jungschweinebraten</b> an Weißbiersöble	11,80
<b>Pikant würziger Spießbraten an</b> Dunkelbier-Söble	13,80
<b>Schweinerücken</b> mit frischen Kräutern gebraten an Kümmel-Knoblauch-Söble	14,80
<b>Schwaben-Töpfle</b> gegrillte Schweinefilets an Pilzrahm-Söble	17,90
<b>Gemischter Braten</b> (Rind und Schwein)	12,80
<b>Oma´s gefüllte Rindesrouladen</b>	15,20
<b>Burgundergraten vom LandzungenRind</b> oder <b>Sauerbraten</b> an Most-Söble	15,20
<b>Kalbsrahmbraten von der Keule</b>	16,90
<b>Geschnetzeltes von der Putenbrust Züricher Art</b> mit frischen Pilzen in Sahne-Söble	13,80
<b>Perlhuhnbrust</b> gefüllt mit Bergkäse und Blattspinat auf geschmortem Gemüse an Tomatensugo, Tagliatelle	14,80

**Saltimbocca** vom Hähnchenfilet umwickelt mit Salbei und  
Parmaschinken dazu tomatisiertem Gemüse 14,80

**Lammrücken-Medaillions** an Pfefferrahmsöble 18,90

### *Aus heimischer Jagd*

**Wolfegger Rehbraten** an Wildsöble mit Schwemmle

**Allgäuer Hirschbraten** an Wacholder-Rotweinsöble

**Wolfegger Wildschweinbraten** an Portweinsöble je 17,90

### *Fisch*

**Wolfegger Forellenfilet**

an Mandelbutter und Butterkartoffeln 18,20

**Wolfegger Lachsforellenfilet** an Dillsöble

mit Tagliatelle und Gemüse a la creme 18,90

**Norweger Lachs auf Dinkel-Gemüserisotto**

verfeinert mit Bergkäse und Kräutern 18,90

## *Vegetarisch & Vegan*

**Bio-Dinkel-Gemüserisotto** mit viel frischem Gemüse  
in Kräuterrahm-Söble verfeinert mit Bergkäse 12,20

**Kap-Malaiisches-Curry** mit viel verschiedenem Gemüse  
und milder Chilli-Kokos-Currysoße (\*vegan) 15,90

**\*\*\*alle Hauptgänge sind inkl. buntem Beilagensalat\*\*\***

### **Als Beilagen servieren wir (2 zur Wahl)**

Semmelknödel, Kartoffelgratin, Pommes,  
Spätzle, Tagliatelle, Duftreis,  
Kartoffelbällchen, Gemüse

**Bitte beachten Sie die Saisonzeiten.**

## *Desserts*

<b>Frischer Obstsalat</b> mit Vanilleeis	6,80
<b>Holunderbeereneis</b> auf Zwetschgenkompott	5,60
<b>Holunderblüteneis</b> auf marinierten Erdbeeren	5,60
<b>Heiße Kirschen oder Himbeeren</b> an Walnußeis	5,60
<b>Apfelstrudel</b> mit Vanillesoße oder Vanilleeis	4,60
<b>Mousse au Chocolat</b> mit Erdbeersoße	5,60
<b>Kürbiskerneis</b> auf Zwetschgenröster	5,60
<b>Ofenschlupfer</b> (duftender Auflauf mit Vanillesöble)	4,20
<b>Apfelküchle</b> mit Vanilleeis	6,60
<b>Warmes Schokotörtchen</b> mit flüssigem Kern mit Waldbeerragout und Vanilleeis	6,20
<b>verschiedene gefüllte Gläsle mit:</b> Mousse au Chocolat, Limonenmousse, Panna Cotta, Frischkäsecreme, Tiramisu, Mascarpone-Erdbeercreme, Schwarzwälder-Kirschtorte	je 2,70

\*\*\*

**Alle unsere Desserts sind ausschließlich hausgemacht.**

**Bitte beachten Sie die Saisonzeiten.**

# *Oberschwäbisches Büfett*

**Kräftiges Rindssüpple mit Flädle oder Leberknödel**

\*\*\*

**Schweinemedallions**  
in Rahmsöble

und

**zartes Rindergulasch**  
vom Landzunge-Rind

dazu

deftige Kässpätzle mit Zwiebelschmelze, gebratene Maultaschen  
und feines Gemüse

**knackiges Salatbüfett**

Schwäbischer Kartoffelsalat,  
Gurkensalat, Weißkrautsalat,  
Rettichsalat, Karottensalat,  
bunte Blattsalate (nach Saison)  
mit Kräuterdressing und Sauerrahmdressing

\*\*\*

**„Ofenschlupfer „**

(duftender Auflauf aus Wecken, Eiern, Äpfeln und Mandeln)  
dazu Vanillesoße

oder

gebackene Apfelkühle mit Vanilleeis

**\*Suppe und Dessert werden von uns serviert\***

**\*\*\*Büfett pro Person € 28,20 Euro\*\*\***

# *Italienisches Büfett:*

## **Vorspeise**

### **Anti- Pasti Variation**

(Zucchini, Champignons, Paprika rot & gelb) geröstet und eingelegt,  
in Olivenöl und Kräuter eingelegte Edelfische, Artischocken in Olivenöl,  
Fetawürfel in Olivenöl/Tomaten-Dressing, Zuccinisalat, Pepperoni,  
Oliven, eingelegte getrocknete Tomaten, Seetangsalat,  
marinierte Garnelen, Vitello tonnato (kaltes Kalbfleisch in  
Thunfischsoße), Kirschtomaten mit Mozzarellakäse in  
Kräutervinaigrette,  
verschiedene Blattsalate mit Ruccula an Hausdressing,  
Dinkelkräuterbaguett

\*\*\*

## **Hauptgang**

### **gefülltes Hähnchenbrustfilet**

mit Mittelmeerkräutern

und

### **Saltimbocca vom Schweinefilet**

dazu

### **Mediterranes Schmorgemüse in Basilikum-Rosmarinsöfle**

und

### **Tagliatelle und Kartoffelgratin**

\*\*\*

## **Dessert**

### **Himbeer Panna Cotta**

und

### **Tiramisu in kleinen Gläser**

**\*\*\*Büfett pro Person € 29,80\*\*\***

### **Toskanisches Tomatensüppchen**

mit Knoblauch-Croutons  
extra 4,80

### **Lachsforellenfilet** in Limonenbutter

extra 5,20

### **Loup de Mer**

ca. 6,00

### **Dorade royal**

ca. 6,00

### **Red Snapper**

ca. 7,00

extra je nach Tagespreis

extra je nach Tagespreis

extra je nach Tagespreis

Wir freuen uns darauf, Sie kulinarisch bewirten zu dürfen.  
Selbstverständlich sind dies nur Menü-Vorschläge und werden individuell  
auf Ihre Wünsche angepasst.



Familie Dorn mit Team

Rötenbacherstr. 5 | 88364 Wolfegg

+49 752796140

[info@hotel-post-wolfegg.de](mailto:info@hotel-post-wolfegg.de)

[www.hotel-post-wolfegg.de](http://www.hotel-post-wolfegg.de)