



*Adventlicher Mühlenschmaus abends (ab 18 Uhr)
vom 19. November bis 20. Dezember 2026 nur mit Reservierung
Das Angebot kann nach Tageseinkauf variieren!*

Vorspeisen, Suppe und Dessert am Tisch serviert

Pflaume im Speckmantel

Croûstades mit Curry-Frischkäse

Kürbis-Quiche

Omas Kohlsalat mit Mandarinen

Rotkrautsalat

Reisnudelsalat mit Grünkohlpesto und Hirtenkäse

Kartoffel-Steckrübensüppchen

Hauptspeise vom Büffet:

Hirschkeulenbraten mit Pflaumensauce

Entenkeulen frisch aus dem Ofen mit Orangensauce

Gebratenes Lachssteak mit Fenchelgemüse

Nudeln mit Kräuterseitlingen, Rucola und Tomaten (vegetarisch)

mit winterlicher Gemüseauswahl, Apfel-Rotkohl, Rahmwirsing

Butter-Spätzle, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin

Lebkuchen-Crème-Brûlée

Cassis-Mousse

Bratapfel-Tiramisu

inclusive Aperitif:

„Winterbirnentraum“ Prisecco alkoholfrei

*Soft aus handverlesenen alten Birnen der Sorten Gelbmöstler, Nägelesbirne,
Schweizer Wasserbirne und Äpfeln von Streuobstwiesen aus dem Vogelschutzgebiet des Albvorlandes.*

Abgerundet mit Gewürzen und zugesetzter Kohlensäure

Manufaktur Jörg Geiger, Schlat/Schwäbische Alb

Preis pro Person : 52,50 €

Die reservierte Personenanzahl (bis 48 Stunden vorher) wird berechnet