



*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 Preiselbeer-Frischkäse
Zwiebel-Lauch-Quiche
Omas Kartoffelsalat mit Krakauer Würstchen
Karotten-Ingwer-Salat
Reisnudelsalat mit Ratatouille und Hirtenkäse*

Schwarzwurzelsüppchen

*Hauptspeise vom Büffet:
Wildschweinbraten mit Backpflaumen
Entenkeulen frisch aus dem Ofen mit Cranberrysauce
Gebratenes Lachssteak mit Blattspinat und Rieslingsauce
Nudeln mit Kräuterseitlingen, Rucola und Tomaten (vegetarisch)*

*mit winterlicher Gemüseauswahl, Apfel-Rotkohl, Rahmwirsing
Butter-Spätzle, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin*

*Zimtschnecken-Crème-Brûlée
Grieß-Orangen-Mousse
Schwarzwälder-Tiramisu*

inclusive Aperitif:

*„Winterbirnentraum“ Prisecco alkoholfrei
Saft 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