

Silvester 2025

*Wir wünschen Ihnen
einen guten Rutsch ins neue Jahr 2026
Ihr Gasthaus zur Schnecke Team*



Menü

Markgräfler Feldsalat mit pikanten Croutons

Rinder-Kraftbrühe Kräuter-Grießklößchen

Mediterran gefüllte Tintenfischtube auf Hummer-Graupenrisotto

Salbei Sorbet

Geschmorte Kalbshaxenscheibe
dazu Gemüsebouquet und hausgemachte Haselnuss-Krapfen
oder

Saltimbocca vom Reh auf Rotwein-Jus
dazu Gemüsebouquet und hausgemachte Haselnuss-Krapfen

Limettencreme auf Pfefferminzsauce

€ 69,90

Vegetarisches Menü

Markgräfler Feldsalat mit pikanten Croutons

Gemüserahmsuppe

Salbei Sorbet

Maisgrießhalbmonde gebraten auf Provencal-Tomatenragout
dazu Gemüsebouquet und hausgemachte Haselnuss-Krapfen

Limettencreme auf Pfefferminzsauce

€ 48,30

*Wir können leider keine Umbestellungen für die Menüs
entgegennehmen, vielen Dank für Ihr Verständnis.*

Gemüserahmsuppe

€ 7,20

Rinder-Kraftbrühe Kräuter-Grießklößchen

€ 7,90

*Schweinerückensteak „Walliser Art“ überbacken mit Tomaten und
Raclette-Käse, dazu Pommes frites und Salat*

€ 27,90

*Gebratene Gamsmedaillons auf Wildrahmsauce dazu
hausgemachte Haselnuss-Krapfen und Salat*

€ 36,90

Geschmortes Kalbshaxenscheibe
dazu Gemüsebouquet und hausgemachte Haselnuss-Krapfen

€ 34,90

Saltimbocca vom Reh auf Rotwein-Jus
dazu Gemüsebouquet und hausgemachte Haselnuss-Krapfen

€ 34,90

*Wiener Schnitzel vom Kalb dazu Pommes frites und Salate der
Saison*

€ 29,90 k.f. Port € 23,50

*Kalbsrahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle und Salate der
Saison*

€ 32,90 k.f. Port € 26,70

*Forellenfilet gebraten in Mandelbutter dazu Kartoffeln und Salate
der Saison*

€ 28,50 k.f. Port € 22,90

*Kräutergnocchis nach „Art des Hauses“ in Käsesauce überbacken,
Salat*

€ 21,90

*Kichererbsenragout mit Tomaten und Gemüse dazu gebratene
Süßkartoffelscheiben (Vegan, glutenfrei, laktosefrei)*

€ 20,90