

Weihnachten 2025

*Wir wünschen ihnen ein frohes
Weihnachtsfest
ihr Gasthaus zur Schnecke Team*



**Gasthaus
zur Schnecke
Wandern**

Menü

Rinder-Kraftbrühe mit Kräuter-Grießklößchen

*Gefüllte Kalbsbrust mit Rotwein Jus dazu Vichy-Karotten
und hausgemachte Steinpilz-Semmelknödel*

€ 43,90

oder

*Rehbraten in Wildrahmsauce dazu Zwetschgen-
Pfeffermarmelade, hausgemachte Steinpilz-Semmelknödel
und Apfel-Rotkraut*

€ 46,90

Quittenmousse auf Portwein-Sauce

Vegetarisches Menü

Gemüserahmsuppe

*Hausgemachte Steinpilz-Semmelknödel auf Käsesauce mit
grünem Pfeffer dazu Vichy-Karotten*

Quittenmousse auf Portwein-Sauce

€ 34,90

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

*Entrecôte gebraten mit Zwiebeln oder Kräuterbutter dazu feines
Gemüse und Pommes frites*

€ 36,90

*Gefüllte Kalbsbrust mit Rotwein Jus dazu Vichy-Karotten und
hausgemachte Steinpilz-Semmelknödel*

€ 29,90

*Rehbraten in Wildrahmsauce dazu Zwetschgen-Pfeffermarmelade,
hausgemachte Steinpilz-Semmelknödel und Apfel-Rotkraut*

€ 32,90

*Kalbsrahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle und Salate der
Saison*

€ 32,90 k.f. Port € 26,70

Wiener Schnitzel vom Kalb dazu Pommes frites und Salat

€ 29,90 k.f. Port € 23,50

*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,
dazu Salat*

€ 21,90

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

€ 20,90