

Menükarte Galaball



Genussvoll durch den Ballabend mit
dem Landgasthof Schwinghammer

Duett vom Bio Weideochsen

Geschmortes Schulterscherzl und rosa Ochsenlende
an Zweigeltsafterl, Brezenknödel und Wintergemüse

Schweinefilet im Speckmantel

vom niederbayrischem Strohschwein an Pfeffer-Whisky-Soße
hausgemachte Eierspätzle und glacierten Wintergemüse

Winterlicher Wirtshaussalat

an Honig-Senf-Vinaigrette, Riesengarnelen und frischem
Baguette

hausgemachte Tagliatelle

in feinen Trüffelschaum dazu gegrillte Kräutersaitlinge und
Parmesanchrunch

**

Nachtisch

Crème Brûlée

mit frischen Waldbeeren



www.narrhalla-vilsbiburg.de