Einsteins saisonale Karte

Weihnachts-Menü

Nur am 25. / 26. / 27. Dezember 2026 von 12-15 Uhr

Aperetif:

Prosecco DOC 0,1l 7.50€
Prosecco rosé DOC 0,1l 7.50€
Prisecco alkoholfrei 0,1l 6.50€
Aperol Sprizz (auch alkoholfrei) 7.90€
Sarti Rosé 7.90€
Sarti • Prosecco • Limette
Hugo (auch alkoholfrei) 7.90€
Prosecco • Holunder • Minze

Hauptgerichte

Kürbiscremesuppe vegetarisch/vegan
Hokaido-Kürbis • Kürbiskern-Öl • Kürbiskerne • Cocosschaum (vegan) **oder** Sahnehaube 7.20€

Gambas Cocktail "exotisch"
Gambas (Garnelen) in leicht scharfer Thai Cocos-Creme • exotische Früchte • auf Wildkräutersalaten 13.90€

Entenbrust geräuchert
auf grünen Salaten • Rotwein-Birne • karamelisierte Walnüsse • Orangen-Zimt-Dressing • Kräuterbutter-Croutes 11.90€

Rehbraten
aus heimischer Jagd • Preiselbeeren auf Rotweinbirne • Rosmarin-Jus • Spätzle mit Schmelz • Apfel-Zimt-Rotkraut 27.90€

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
vom Black Angus Rind • Käsespätzle (oder Pommes Frites) • Röstzwiebeln • Beilagensalat 34.90€

Hähnchenfilet in Zitronensoße
Hähnchenfiletspitzen • frische Paprika • Zitronen-Hollandaise • Basmati-Reis • geröstete Mandeln • Blattsalate 25.90€

Edler Hirsch Hamburger
Relish • Salatgrün • Preiselbeer-Dip • Pommes 22.90€ **oder:**
Hamburger (100% Rind) • Cheddar-Käse • Dip • Pommes 21.90€

Schnitzel „Wiener Art"
vom oberallgäuer Landschwein • paniert • knusprig gebacken • Pommes Frites • Beilagensalat 24.90€ • Pilzrahmsoße +2.00€

Einsteins Maultaschen "Ulmer Art"
hausgemachte Fleisch-Maultaschen • aus dem Sud • Bratenjus • Röstzwiebeln • schwäbischer Beilagensalat 18.90€

Champignons a'la Creme vegetarisch
Steinchampignons in Steinpilzrahm • Spätzle (oder Reis) • Beilagensalat 19.50€

Unsere Käsespätzle vegetarisch
Frische Spätzle • zweierlei Käse • Röstzwiebeln • Blattsalate 17.90€

Einsteins Pokebowl vegan
Falafel • Reis • Rohkost • Avocado • Melone • Orange • Mais • Hummus • Erdnüsse • Koriander • Ingwer-Mango-Dressing 18.90€

Thai Lemongras vegan
Wok-Gemüse • Zitronengras-Cocos-Sauce • Ananas • Mango • frischer Koriander • Basmati-Reis • Cashewkerne 19.70€
• gegrillte Freiland-Hähnchen-Streifen +5.00€

Dessert:

Mandel-Zimt-TiramiSu
an roten Früchten
Portion 8.50€
kleine Portion 5.50€

Creme Caramel 6.00€

Espresso Affogato
mit Vanille-Eis 5.50€

Darfs zum Abschluss noch eine unserer edlen Spirituosen sein?