Einsteins saisonale Karte

Weihnachts-Menü

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

Aperetif:

Prosecco DOC 0,1l 7.5€

Prosecco rosé DOC 0,1l 7.5€

Aperol Sprizz 7.9€

Sarti Rosé 7.9€
Sarti • Prosecco • Limette

Hugo (auch alkoholfrei) 7.9€
Prosecco • Holunder • Minze

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

Gambas exotisch
Gambas (Garnelen) in scharfer Thai Cocos-Soße • Ananas •
Mango • Drachenfrucht • Wildkräuter • auf Bananenblatt 14.90€

Hauptgerichte:

Champignons a'la Creme vegetarisch
Steinchampignons in Steinpilzrahm • knusprige Kartoffel-Rösti •
Beilagensalat 21.50€ **Extra:** mit Bacon-Streifen +1.50€

Einsteins Pokebowl vegan
Falafel • Reis • Rohkost • Avocado • Melone • Orange • Mais •
Hummus • Erdnüsse • Koriander • Ingwer-Mango-Dressing 18.50€

Einsteins Maultaschen "Ulmer Art"
hausgemachte Fleisch-Maultaschen • aus dem Sud •
Bratenjus • Röstzwiebeln • schwäbischer Beilagensalat 18.50€

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

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

Black Angus „prime rib" Rindersteak
Pfefferrahmsoße mit grünem Pfeffer •
Pommes Frites • Beilagensalat 34.90€

Schweizer Käserahm-Töpfli
Hähnchenfilet-Spitzen • frische Champignons • Käserahmsößli •
knusprige Kartoffelrösti (oder Basmati-Reis) • Beilagensalat 27.90€

Wildschwein aus der Keule
Handgeschnitten - aus heimischer Jagd • Rosmarin-Jus • Rahmpilze •
Preiselbeeren auf Rotweinbirne • frische Spätzle • Beilagensalat 27.90€

Hamburger "Royal"
Großes 200g Rindfleisch-Pattie (oder Hähnchen-Steak) •
Sesam Bun • Gurken-Senf-Relish • Tomate • Gurke • Cheddar-Käse •
Bacon • Jalapeños • Röstzwiebeln • BBQ • Dip • Pommes 21.90€

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

Dessert:

Mandel-Zimt-TiramiSu
Rotwein-Zwetschgen 8.50€
dunkle Schokolade

Frischer Obstsalat
mit Vanille-Eis • Sahne 8.00€
+ Eierlikör +2€

Espresso Affogato
mit Vanille-Eis 5.50€