

# THEMENABENDE

JEDEN MITTWOCH

## KÄSESPÄTZLE – SO VIEL DU ESSEN KANNST

Traditionelle Allgäuer Käsespätzle mit geschmälzten Zwiebeln  
und einem Winterzauber-Schnaps <sup>A,C,H,2,3</sup>

13,90 €

JEDEN DONNERSTAG

## SPARERIBS – SO VIEL DU ESSEN KANNST

Mariniert nach Hausrezept – außen knusprig, innen weich.  
Mit Wedges und Kräuter-Knoblauch-Dip <sup>H,3</sup>

16,50 €

[reservierung@winterzauberulm.de](mailto:reservierung@winterzauberulm.de)

Paulstraße 4 • 89231 Neu-Ulm

# Winter ZAUBER

RESTAURANT • HÜTTENDORF • APRÈS-SKI

## SPEISEKARTE

POWERED BY

RESTAURANT KLOSTERHOF, WILDER MANN UND WIRTSHAUS ZUR BREZEL

## AUS DEM SUPPENTOPF

### PIKANTE GULASCHSUPPE

mit Rindfleisch, Paprika, Kartoffeln und Bauernbrot <sup>A,C,E,1,2,3,4</sup>

**6,90 €**

### RINDERKRAFTBRÜHE

mit Flädle und Brätknödel <sup>A,C,H,I,J,1,2,3</sup>

**5,90 €**

### TOMATENCREMESUPPE

mit Crème-fraîche-Nocke <sup>H,3</sup>

**5,90 €**

## AUS DEM GARTEN

### GEMISCHTER BEILAGENSALAT <sup>A,L,2</sup>

**5,90 €**

### WARMER ZIEGENKÄSETALER

mit Blattsalat und Balsamico-Honig-Glace <sup>A,L,2,3</sup>

**13,20 €**

### KIRSCHTOMATENSALAT

mit Mozzarella-Kugeln und Balsamico-Dressing <sup>A,1,2</sup>

**8,90 €**

## FLAMMKUCHEN – FRISCH AUS DEM OFEN

**UNSER TIPP:** Mit mehreren Personen bestellt man einen Flammkuchen, isst ihn gemeinsam und bestellt dann den Nächsten.

**DER VORTEIL:** Der Flammkuchen ist immer heiß und knusprig und es können verschiedene Varianten probiert werden.

Alle Flammkuchen können auch mit frischem Knoblauch bestellt werden.

### FLAMMKUCHEN „Vegetarisch“

Mit Paprika, Lauch, Zwiebeln, Käse, Crème fraîche <sup>A,H,1,2,3</sup>

**13,50 €**

### FLAMMKUCHEN „Klassisch“

Mit Speck, Zwiebeln, Käse, Lauch, Crème fraîche <sup>A,H,1,2,3,15</sup>

**12,50 €**

### FLAMMKUCHEN „Winterzauber“

Mit Frühlingszwiebeln, Schwarzwälder-Schinken, Raclettekäse, Crème fraîche <sup>A,H,1,2,3</sup>

**14,90 €**

### FLAMMKUCHEN „Ziegenkäse“

Mit Zwiebeln, Käse, Crème fraîche, Ziegenkäse, Honig, Kirschtomaten und Kräutern <sup>A,H,1,2,3</sup>

**14,50 €**

## VEGETARISCHE SCHMANKERL

### Frische RAHMSCHWAMMERLN <sup>A,C,H,J,3,4</sup>

mit Semmelknödel

**12,90 €**

### WÜRZIGE BERGKÄSESPÄTZLE

mit geschmälzten Zwiebeln <sup>A,C,H,2,3</sup>

**11,90 €**

### SCHLUTZKRAPPEN

in Parmesanbutter, Rucola und Kirschtomaten <sup>A,C,H,2,3</sup>

**13,20 €**

## SCHMANKERL MIT FLEISCH

### SCHWÄBISCHE LINSEN

mit Wienerle, Rauchfleisch und Spätzle <sup>A,C,E,H,I,J,K,L,2,15</sup>

**14,00 €**

### ALMSCHNITZEL

Paniertes Schnitzel vom Schwein wahlweise mit Spätzle und Soße oder mit Wedges und Dip <sup>A,C,H,J,1,2,4</sup>

**15,00 €**

### SPARERIBS „Winterzauber“

Mariniert nach Hausrezept mit Wedges und Kräuter-Knoblauch-Dip <sup>H,I,J,K,2,3</sup>

**16,50 €**

### Klassisch gefüllte RINDERROULADE

mit Rotkraut und Spätzle <sup>A,C,H,I,J,K,L,E,3</sup>

**17,90 €**

### HIRSCHGULASCH

mit Spätzle und Preiselbeeren <sup>A,C,H,I,J,K,L,E,1,3</sup>

**17,00 €**

### Konfierte ENTENBRUST

mit Blaukraut und Semmelknödel <sup>A,C,H,I,J,K,L,E,1,2,3</sup>

**24,00 €**

### SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN

mit geschmälzten Zwiebeln, Spätzle und Soße <sup>A,C,H,I,J,K,L,E,2,3</sup>

**27,00 €**

## NACHTISCH

### OMAS APFELSTRUDEL

mit Vanilleeis und Schlagsahne <sup>A,C,H,1,2,3</sup>

**7,20 €**

### ZIMTSTERN-MASCARPONE-CREME

mit Plätzchen <sup>A,C,H,1,2,3</sup>

**6,90 €**

ALLERGENE: **A** Glutenhaltiges Getreide, **B** Krebstiere und krebsthaltige Erzeugnisse, **C** Eier und Eiererzeugnisse, **D** Fisch und Fischerzeugnisse, **E** Soja und Sojaerzeugnisse, **F** Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, **G** Schalenfrüchte, **H** Milch und Milcherzeugnisse, **I** Sellerie und Sellerieerzeugnisse, **J** Senf und Senferzeugnisse, **K** Sesam und Sesamerzeugnisse, **L** Lupine und Lupinerzeugnisse, **M** Weichtiere, **N** Schwefeldioxid

ZUSATZSTOFFE SPEISEN: **1** Farbstoff, **2** Konservierungsstoffe, **3** Milcheiweiß, **4** Geschmacksverstärker, **15** Nitripökelsalz

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN