



SCHUBERTS BRASSERIE

Termine im Herbst und Winter

**3. & 4. Advent Weihnachtsmarkt von 12-18 Uhr
mit unserem beliebtem Gänsedöner und Glühwein.**

**Öffnungszeiten zu Weihnachten
Heiligabend bei unserer Familie.**

1. & 2. Weihnachtsfeiertag

Reservierungen 11.45 -13.45 Uhr & 18.00 - 20.30 Uhr

Vorspeisen

Pastrami vom Wagyu-Beef Birne / Roquefort / Rapunzelsalat / schwarze Nuss	16,00 €
Thunfisch Rosenkohlkimchi / Bärlauchmayo / Kranichbeeren	18,00 €
Allerlei vom Kürbis Hokkaido / Butternut / Süßkartoffel / Käse (Vegan)	13,50 €
Klare Ochsenchwanzsuppe Pelmeni / Schmandschaum / Wurzelgemüse	11,00 €

Hauptgänge

Zweierlei vom Rind mit Grünkohl Tartiflette / Bregenwurst / Hafer / Berberitzen	28,00 €
Seeteufel mit Lardo Salzzitrone / Mandel-Spinatgemüse / weißes Zwiebelpüree	24,00 €
Kohlroulade mit Seitan (vegan) Linsen / Gemüsejus / Kartoffelkloß	16,50 €
Cordon Bleu vom Kalb a la Suisse Speck / Almkäse / Rübligemüse / Röstikäsetaler	23,00 €
Schuberts Rinderroulade Orientalischem Rotkohl / Kartoffelkloß	22,00 €

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns
unbedingt an!

Dessert

Duett vom kalten Hund Weiße Schokolade / Quittenparfait	11,00 €
Rote Beete (vegan) Reis / Kuvertüre	11,00 €

Menü November

Pastrami vom Wagyu Beef
Birne / Roquefort / Rapunzelsalat / schwarze Nuss

Klare Ochsenchwanzsuppe
Pelmeni / Schmandschaum / Wurzelgemüse

Seeteufel mit Lardo
Salzzitrone / Mandel-Spinatgemüse / weißes Zwiebelpüree

Oder

Zweierlei vom Rind mit Grünkohl
Tartiflette / Bregenwurst / Hafer

Duett vom kalten Hund
Weiße Schokolade / Quittenparfait

4 Gang mit Rind 62,00 €
4 Gang mit Seeteufel 59,00 €

Getränkebegleitung
(jeweils 0,1 l außer Dessert 4 cl)
36,00 €

Menü 3 Gang Vegan

Allerlei Kürbis
Hokkaido/ Butternut/ Süßkartoffel / Käse

Kohlroulade mit Seitan
Linsen / Gemüsejus / Kartoffelkloß

Rote Beete
Reis / Kuvertüre

3 Gänge Vegan 38,00 €
Weinbegleitung 29,00 € (jeweils 0,1l)