

**Thailändische Spezialitäten im Bürgerstüble, St. Peter**

**Abholservice ab dem 18. Dezember 2020**

***Unsere hausgemachten Thai-Currys  
(auch in milder Variante möglich)***

***Veganes Gemüse-Curry***

Thailändisches Gemüse-Curry mit Kokosmilch  
und Kaffir-Limettenblättern, Jasmin Reis

€ 8,50

***NEU Weihnachtliches Veganes-Curry „Zimt & Koriander“***

Gelbes Nusscurry mit Cashew- und Erdnüssen, Tofuwürfeln,  
Thai-Gemüsen, Jasmin-Reis

€ 10,00

***Hähnchen süß-sauer***

Gebratene Hähnchenbruststreifen mit Pilzen, Ananas, Ingwer  
und Thai-Gemüsen, Jasmin-Reis

€ 10,50

***Thailändisches Rotes Hähnchencurry***

Hähnchenbrustwürfel in roter Kokos-Currysauce  
mit Thai-Gemüsen und Kaffir-Limettenblättern, Jasmin-Reis

€ 11,00

***Panang-Enten-Erdnuss-Curry***

Knusprige Ente in cremiger Erdnuss-Curry-Kokosmilch-Sauce,  
mit grünen Bohnen, Thai-Gemüsen, Erdnüssen und  
Kaffir-Limettenblätterstreifen, Jasmin-Reis

€ 14,00

***Rotes-Enten-Ananas-Curry***

Knusprige Ente in roter Curry-Kokosmilch-Sauce  
mit Thai-Gemüsen, süßer Ananas,  
Kaffir-Limettenblättern, Jasmin-Reis

€ 14,00

***Fisch-Curry***

Gegrillte Fischfilets in Curry-Kokosmilch-Sauce,  
Thai-Gemüsen, Chili, Kaffir-Limettenblättern, Jasmin-Reis

€ 14,00

***Rotes-Garnelen-Curry - scharf***

Garnelen in roter Curry-Kokosmilch-Sauce mit Thai-Gemüsen,  
Bambusstreifen, Chili, Kaffir-Limettenblättern, Jasmin-Reis

€ 15,00

## Saisonale und regionale Spezialitäten im Bürgerstüble, St. Peter

### Abholservice ab dem 18. Dezember 2020

<b>Bärlauchsuppe</b>	€ 4,00
<b>Kürbiscremesuppe</b>	€ 4,00
<b>Kinderschnitzel</b> mit Pommes oder mit Butterspätzle und Soße	€ 5,00
<b>NEU Vegane Spaghetti – Bolognese –</b>	€ 9,50
<b>Bandnudeln mit gemischten Pilzen</b> in Kräuterrahmsoße	€ 9,50
<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Bratkartoffeln	€ 10,00
<b>Cordon bleu</b> vom Schweinerücken mit Bratkartoffeln	€ 12,50
<b>Hirschgulasch in Burgundersoße</b> mit Preiselbeeren und Butterspätzle	€ 14,50
<b>Geschnetzeltes Schweinefilet - Hochschwarzwald -</b> mit Sauerkirschen und Champignons in Kirschwasserrahm, Butterspätzle	€ 14,00
<b>Förster Pfännchen</b> Schweinelendchen in Champignonrahmsoße und Butterspätzle	€ 14,00
<b>Schweinemedallions unter der Bärlauchkruste</b> Rotwein-Schalottensoße und Kartoffelgratin	€ 14,50
<b>Fischteller mit Zander- und Forellenfilet</b> in Riesling-Kräutersoße und Jasmin-Reis	€ 16,50
<b>Barbarie-Entenbrust</b> in Orangensoße, Mit Maronen und Kartoffelgratin	€ 17,50
<b>Rehbraten</b> in Wildrahmsoße, Preiselbeerbirne und Butterspätzle	€ 17,50
<b>Gemischter Salatteller</b>	€ 4,00
<b>Großer Salatteller</b> wahlweise mit: Fischfilets Gebratenen Pilzen Hähnchenbruststreifen	€ 10,00