

Das Wirtshaus in Oberstdorf

zum
Wilde Männle
SEIT 1937

ORIGINALAUSSCHANK DES ALLGÄUER BRAUHAUSES

Festtagskarte

HEILIGABEND 2026

VORSPEISE

Winterlicher knackiger Friséesalat

Mit Granatapfeldressing, karamellisierten Kürbiskernen, Preiselbeer-Gel und Tranchen von der geräucherten Entenbrust

18,90 €

VORSPEISE / SUPPEN

**Cremesuppe von der
Esskastanie**

Mit getrockneten Steinpilzen

9,90 €

Rinderessenz

Mit Kräutergrießnockerln
und Kerbel

9,90 €

**Cremesuppe von der
Pastinake**

Mit Engelshaar und Petersilienöl

8,90 €

HAUPTGERICHTE

Rosa gebratenes Barbarie-Entenbrustfilet

An einer Cranberrysauce, begleitet von einem Bonbon aus Blaubeer-Blaukraut sowie einem Erdäpfel-Türmchen

30,90 €

Weihnachtliche Rinderroulade

Gefüllt mit Lebkuchen, Marzipan und Cranberrys
Auf Kirsch-Schoko-Sauce, serviert mit Pastinaken-Kartoffelschnee und gebratenem Wildbrokkoli

28,90 €

Rotkohl-Wildwickel

Mit Fichtenwildjus, auf Maronencreme und Thymian-Kartoffel-Schupfnudeln

26,90 €

Rinderfilet

In grüner Pfefferrahmsauce, mit winterlich glaciertem Gemüse und hausgemachten breiten Bandnudeln

38,90 €

Auf der Haut gebratenes Makrelenfilet

Auf Champagnerschaum, glacierten Steckerübenperlen und Basmati-Wildreis

29,90 €

Hausgemachte Kräuter-Käspressknödel

Auf einem Ragout aus Morcheln, glacierten Kohlrabistiften und gebratenen Mini-Karotten

23,90 €

DESSERT

Lebkuchentopfen-Schmarrn

Mit Mandelplättchen und Marillenröster

12,90 €

Weihnachtliches Spekulatius-Mousse trifft Vanillecreme

An Beerenkompott, dunkler Schokoerde und Zimtsegl

13,90 €

Das Wilde Männle Team wünscht
guten Appetit und eine besinnliche Weihnachtszeit