

**Herzlich Willkommen
über den Dächern von Ravensburg
im Restaurant Veitsburg**

*Ihr Ausblick auf Ravensburg
und unser Blick für das Detail...*

Unsere Winter-Öffnungszeiten

Donnerstag und Freitag 17 h – 23 h

Samstag 11 h - 23 h

Sonntag 11 h – 18 h

*Gerne sind wir auch Ihr Partner für
Hochzeiten, Jubiläen, Familienfeste,
Weihnachtsfeiern und Events aller Art.*

*Auch mit unserem Catering-Service liefern wir
ganz nach Ihren Wünschen.*

*Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!
Familie Kruwinnus & das Veitsburg-Team*

- Aussicht & Genuss -

Unsere Vorschläge für Ihre Weihnachtsfeier.

Kombinieren Sie die Gerichte nach Ihren Vorstellungen zu Ihrem Wunsch-Menü oder einem Hauptgang-Wahlmenü.

Zum Empfang

Glühwein rot | Punsch alkoholfrei

0,2 l

€ 3.50

Pauschal

€ 5.00

Veitsburg A la carte

Vorspeisen & Suppen

Vorspeisensalat

Hausdressing | Sprossen | Kracherle

€ 5.90

Reichenauer Feldsalat mit Mango-Sesam-Vinaigrette

Falafel | Roter Humus | Radischen (vegan)

€ 7.40

Kräftige Bouillon vom Allgäuer Färsenrind

Hausgemachte Kräuterflädle | Gemüseperlen

€ 5.90

Karotten-Ingwerschaumsüppchen

Milchschaumhaube | Tomatenflocken

€ 5.90

Hauptgerichte Vegetarisch

Cremiges Risotto mit Butternut-Kürbis

Gebratenen Waldpilzen | Pesto | Parmesanspäne

€ 14.90

Rotes Thai Curry mit Kokosnuß-Creme & Koriander

Wintergemüse | Cashews | Basmati-Duftreis (vegan)

€ 14.90

- Aussicht & Genuss -

Hauptgerichte... Fisch

Gebratenes Lachfilet auf cremigem Risotto Butternut-Kürbis Waldpilze Pesto Parmesanspäne	€ 22.00
Drei Riesengarnelen auf rotem Thai Curry mit Kokosnuß-Creme Wintergemüse Cashews Basmati-Duftreis	€ 21.00

Hauptgerichte... Fleisch

'Burgspieß' Zwei Medaillons vom Landschwein Salbei-Rahm Waldburger Rauchfleisch Spätzle Kroketten	€ 18.90
Allgäuer Zwiebelrostbraten (ca. 180 Gr.) vom heimischen Rind Jus Schmelz-Zwiebeln Röst-Zwiebeln Käsknöpfle	€ 21.00
Vorarlberger Hirsch-Edelgulasch mit Preiselbeer-Birne Rahmwirsing Kräuter-Serviettenknödel	€ 18.90

Dessert

Panna cotta mit Vanille & Mandel mit Mandarinen-Cranberry-Kompott	€ 4.90
Apfelküchle in Zimt-Zucker Schlagsahne Isnyer Maronen-Eis	€ 5.90
Waldbeeren-Kompott Walnuß-Eis Sahne	€ 5.90

Ihre Tafel wird ohne Aufpreis weihnachtlich dekoriert.

Gerne empfehlen wir Ihnen begleitende Weine zu Ihrem Wunschmenü.
Feine Bodensee-Destillate oder ein Espresso runden den Abend ab.

Menü- und Büffetvorschläge
für Ihre Weihnachtsfeier im Restaurant Veitsburg

Hauptgang-Wahlmenü

Vorspeisensalat
Hausdressing | Sprossen | Kracherle



Hauptgänge zur Wahl:

Drei Riesengarnelen auf rotem Thai Curry mit Kokosnuß-Creme
Wintergemüse | Cashews | Basmati-Duftreis

oder

Vorarlberger Hirsch-Edelgulasch mit Preiselbeeren
Rahm-Wirsing | Kräuter-Serviettenknödel

oder

'Burgspieß' Zwei Medaillons vom Landschwein
Salbei-Rahm | Waldburger Rauchfleisch | Spätzle | Kroketten



Panna cotta mit Vanille & Mandel
mit Mandarinen-Cranberrykompott

Menüpreis € 30

Menü- und Büffetvorschläge
für Ihre Weihnachtsfeier im Restaurant Veitsburg

Drei-Gang Menü

*Karotten-Ingwerschaumsüppchen
Milchschaumhaube | Tomatenflocken*



*Vorarlberger Hirsch-Edelgulasch mit Preiselbeeren
Rahm-Wirsing | Kräuter-Serviettenknödel*



*Waldbeeren-Kompott
Walnuß-Eis | Sahne*

Menüpreis € 30.50

Menü- und Büffetvorschläge
für Ihre Weihnachtsfeier im Restaurant Veitsburg

Vier-Gang Menü

*Reichenauer Feldsalat mit Mango-Sesam-Vinaigrette
Falafel | Roter Humus | Radischen*



*Kräftige Bouillon vom Allgäuer Färsenrind
Hausgemachte Kräuterflädle | Gemüseperlen*



*Roastbeef vom Allgäuer Färsenrind am Stück rosa gebraten
Thymian-Jus | Sellerie-Mousseline | Bundkarotte | Hausgemachtes Kartoffelgratin*



Zimt-Creme Brûlée

Menüpreis € 44

Menü- und Büffetvorschläge
für Ihre Weihnachtsfeier im Restaurant Veitsburg

Vier-Gang Menü-Büffetkombination

Kräftige Bouillon vom Allgäuer Färsenrind
Hausgemachte Kräuterflädle | Gemüseperlen



Kleiner Feldsalat von der Reichenau mit Mango-Sesamvinaigrette
Tomate | Gurke | Radischen | Sprossen (vegan)



Hauptgänge vom Büffet

Saltimbocca vom Landschwein am Stück gebraten
Salbei-Rahm | Schwäbische Knöpfle

Vorarlberger Hirsch-Edelgulasch mit Preiselbeeren
Rahm-Wirsing | Kräuter-Serviettenknödel

Lachsfilet vom Grill
Gerösteter Kürbis | Pappardelle



Dessertvariation vom Büffet

Panna cotta mit Vanille & Mandel
mit Mandarinen-Cranberrykompott

Weißes Lebkuchenmousse

Menüpreis € 38