

Vorweg

Wildkräuter-Rucolasalat

angemacht an einem Himbeerdressing, getoppt mit Rotweinbirne & Gorgonzolacremé
8 €

Optional mit rohem Schinken

10 €

Hausgemachte Rinderkraftbrühe

wahlweise mit Flädle 5,50 €

oder mit Fleischbällchen vom Schwein 7 €

Hauptspeisen

Rindergulasch, zart geschmort

Dazu reichen wir frische Butterspätzle & hausgemachtes Apfelrotkraut

27 €

Schollenfilet, knusprig in Panko-Panade gebraten

Serviert auf tomatisierten frischen Gnocchi mit Brokkoli

24 €

Frische Gnocchi

tomatisiert an Brokkoli & Gorgonzolacremé

18 €

Winterschnitzel, vom Schweinerücken, in knuspriger Laugengebäckpanade.

Serviert an frischen Butterspätzle & Apfelrotkraut

24 €

Hirschrouladen, zart geschmort, gefüllt mit sauren Gurken & frischen Äpfeln.

Dazu böhmische Semmelknödel & Apfelrotkraut

28 €

Rumpsteak, ca. 250 g, vom deutschen Weiderind

Serviert an frischen Gnocchi, Feigen-Schalotten-Jus & Gorgonzola

37 €

Dessert

Cheesecake im Glas

mit Spekulatiusboden an Kirschsauce

7 €

Schlosserbuben

gebacken, mit einer Pflaumen-Marzipan-Füllung auf Vanille-Mohnsauce

7 €



MAXI@DILLIANK IM NOVEMBER! Maximilians HONIGBIER

Es wird aus hellem Gerstenmalz und dunklem Caramelmalz eingebraut und mit Tettnanger Aromahopfen veredelt.

Seinen honigaromatischen Geschmack erhält unser untergäriges Biermischgetränk durch die Zugabe von feinstem Honig beim Würzekochen und der 6 wöchigen Lagerung bei 0°C.

Stammwürze 13 % - Alkoholgehalt 5,0 %

Durch die Zugabe des Honigs und den daraus resultierenden weiteren Gärungsprozess können wir Ihnen dieses besondere Produkt leider nur zum Verzehr auf den Brauwiesen und nicht in der Abfüllung für Zuhause anbieten.

Im Bierseidel serviert 0,4 ltr. 5,30 €

Öffnungszeiten in der Weihnachtszeit

24.+ 25.12.25 geschlossen

26.12.25 geöffnet, von 12 - 23 Uhr

31.12.25 geöffnet, von 12 - 22:30 Uhr

01.01.26 geöffnet, von 12 - 23 Uhr

Wir wünschen eine zauberhafte Weihnachtszeit

Ihr Team **MAXI@DILLIANK**

