

Menüvorschläge Weihnachten 2018

Vorspeisen/Suppen:

| | |
|--|---------|
| Rinderkraftbrühe mit Brätstrudel und Gemüsestreifen | 4,50 € |
| Pastinakencremesuppe mit Schwarzbrotcroutóns | 6,00 € |
| Marinierte Blattsalate mit gebratenen Egerlingen | 7,50 € |
| Gebeizte Lachsforelle mit Sauerrahm und Orangen-Spitzkohlsalat | 12,50 € |
| Feldsalat mit Kartoffeldressing und Roter Bete | 8,20 € |

Hauptgerichte:

| | |
|---|---------|
| Entenbraten mit Bratapfel, Blaukraut und Kartoffelknödel* | 19,80 € |
| Ochsenlende auf Schwarzwurzelgemüse mit Kartoffelgratin | 21,50 € |
| Schweinefilet mit Karotten-Kohlrabigemüse und Spätzle | 17,20 € |
| Saiblingsfilet auf glasierten Spitzkohl und Kartoffelockerl | 17,20 € |
| Kartoffel-Spinat-Roulade auf Wintergemüse mit Pilzen | 13,50 € |
| Wildragout -aus der Rotweinbeize- mit Preiselbeeren, Serviettenknödel und Blaukraut | 14,50 € |
| Rothirschmedaillons in Wachholderrahm mit Wirsing und Schupfnudeln | 21,50 € |

Dessert:

| | |
|--|--------|
| Honig-Nougateisparfait mit Rotweinf Früchten | 8,50 € |
| Walnusseis mit hausgemachten Eierlikör und Sahne | 6,50 € |
| Lebkuchenmousse mit Punschsoße und Orangensalat | 8,50 € |
| Apfelkücherl mit Zimtrahmeis und Vanillesoße | 8,50 € |
| Waffeln mit Sauerrahmmousse und Bratapfeleis | 8,00 € |

Bitte wählen Sie aus unseren Vorschlägen jeweils max. 3 Gerichte heraus.

Veganer, Kinder und Allergiker können vor Ort auswählen!

*) nur bei genauer Vorbestellung!