



Weihnachtskarte

Vorspeisen

- Birnen-Carpaccio** mit Ziegenkäse, Rosmarin, Honig & gebrannten Mandeln – 12,00 €
- Rindercarpaccio** mit Trüffelmayonnaise & Parmesanspänen – 14,00 €
- Burrata an Wintersalat** mit Orangenfilets & gebrannten Mandeln – 14,00 €
- Flammkuchen mit Kürbis**, Schafskäse & roten Zwiebeln – 15,90 €
- Kürbiscremesuppe** mit gerösteten Kürbiskernen & Kürbisöl – 8,50 €
- Sellerie-Kartoffelsuppe** mit krossem Bacon – 8,50 €
- Crostini mit Ziegenkäse** & Preiselbeeren – 7,50 €
- Trüffelpommes** mit Parmesan & hausgemachter Trüffelmayonnaise – 11,50 €

Hauptgänge – Fleisch & Fisch

- Gänsekeule** mit Apfelrotkohl, Grünkohl & Kartoffelklößen – 37,00 €
- Gebratene Entenbrust** auf Orangen-Cassis-Sauce mit Apfelrotkohl, Kartoffelknödeln & Orangenfilets – 28,50 €
- Hirschgulasch** mit Rotkohl, Butterspätzle & Preiselbeer-Birne – 26,00 €
- Rotwein-Kräuter-Steak** (220 g) auf Trüffelpüree mit winterlichem Gemüse oder Apfelrotkohl & Rotweinjus – 29,00 €
- Gegrillte Maishähnchenbrust** mit winterlichem Gemüse, Kroketten & Preiselbeerjus – 19,00 €
- Weihnachtsburger** – Rinderburger mit Rösti, Käse, Bacon, Feldsalat, Preiselbeeren, Süßkartoffeln & Schmand – 22,00 €
- Gegrilltes Lachsfilet** an karamellisiertem Zitrus-Rosenkohl mit Granatapfelkernen & Rosmarinkartoffeln – 24,00 €

Vegetarische /vegane Gerichte

- Winterliches Rotwein-Ofengemüse** an Trüffelpüree – 18,00 €
- Feigenravioli mit gratiniertem Ziegenkäse** auf Orangen-Cassis-Sauce & gebrannten Mandeln – 19,00 €
- Knödeltrilogie** – Dreierlei Knödel: Spinat, Rote Bete & Steinpilz – serviert mit gebräunter Butter & Blattspinat – 19,00 €
- Karamellierte Kürbis- & Süßkartoffelscheiben** mit Burrata und grünem Pesto, gegrillten roten Zwiebeln, auf Feldsalat serviert & garniert mit Granatapfelkernen – 18,00 €
- Weihnachtsbowl** – winterliche Blattsalate mit karamellisiertem Kürbis, Rosenkohl, Rotkohl, Süßkartoffelpommes, Granatapfelkernen, gebrannten Mandeln & Preiselbeer-Schmand, dazu zwei Knödel (Rote Bete & Spinat) 19,50 €
wahlweise mit gratiniertem Ziegenkäse mit Rosmarin & Honig oder gebratener Entenbrust bzw. gegrilltem Lachs – 27,00 €
- Süßkartoffelnocchi** – in Kräuterpesto auf gegrillter rote bete und frischem Blattspinat, garniert mit Nüssen, Rucola & Dattelsirup (vegan) -17,80 €



Desserts

Desserts

Mousse au Chocolat mit Kirschkompott – 9,00 €

Crêpe mit **Vanilleeis**, heißen Himbeeren & Sahne – 8,00 €

Vanille-Kipferl-Himbeer-Trifle mit Mascarponecreme – 9,00 €

Belgische Waffel mit **Mascarponecreme**, heißen Himbeeren & Vanillekipferl-Crumble
– 9,00 €

Gefüllter Bratapfel mit Vanillesauce & Zimtstreuseln – 9,00 €

Kaiserschmarrn

mit Rosinen & Apfelkompott - 12.80 €

mit einer Kugel Vanilleeis & Sahne 14.50 €