

WEIHNACHTSKARTE

Vorspeisen

BURRATA AN WINTERSALAT 14.0

mit Orangenfilets & gebrannten Mandeln

RINDERCARPACCIO 14.0

mit Trüffelmayonnaise & Parmesanspänen

BIRNEN-CARPACCIO 12.0

mit Ziegenkäse, Rosmarin, Honig & gebrannten Mandeln

FLAMMKUCHEN MIT KÜRBIS 15.9

Schafskäse & roten Zwiebeln

KÜRBISCREMESUPPEN 8.5

mit gerösteten Kürbiskernen & Kürbisöl

SELLERIE-KARTOFFELSUPPE 8.5

mit krossem Bacon

CROSTINI MIT ZIEGENKÄSE & PREISELBEEREN 7.5

TRÜFFELPOMMES 11.5

mit Parmesan & hausgemachter Trüffelmayonnaise

Hauptgerichte

GÄNSEKEULE 37.0

mit Apfelrotkohl, Grünkohl & Kartoffelklößen

GEBRATENE ENTENBRUST 28.5

auf Orangen-Cassis-Sauce mit Apfelrotkohl,
Kartoffelknödeln & Orangenfilets

HIRSCHGULASCH 26.0

mit Rotkohl, Butterspätzle & Preiselbeer-Birne

ROTWEIN-KRÄUTER-STEAK (220 G) 29.0

auf Trüffelpüree mit winterlichem Gemüse
oder Apfelrotkohl & Rotweinjus

GEGRILLTE MAISHÄHNCHENBRUST 19.0

mit winterlichem Gemüse, Kroketten & Preiselbeerjus

WEIHNACHTSBURGER 22.0

Rinderburger mit Rösti, Käse, Bacon, Feldsalat,
Preiselbeeren, Süßkartoffeln & Schmand

GEGRILLTES LACHSFILET 24.0

an karamellisiertem Zitrus-Rosenkohl
mit Granatapfelkernen & Rosmarinkartoffeln

Vegetarisch

FLAMMKUCHEN MIT KÜRBIS 15.9
Schafskäse & roten Zwiebeln

WINTERLICHES ROTWEIN-OFENGEMÜSE 17.0
an Trüffelpüree

FEIGENRAVIOLI MIT GRATINIERTEM ZIEGENKÄSE 19.0
auf Orangen-Cassis-Sauce & gebrannten Mandeln

KNÖDELTRILOGIE 19.0
Dreierlei Knödel: Spinat, Rote Bete & Steinpilz -
serviert mit gebräunter Butter & Blattspinat

**KARAMELLISIERTE KÜRBIS-
& SÜBKARTOFFELSCHEIBEN 17.0**
mit Burrata und grünem Pesto, gegrillten roten Zwiebeln,
auf Feldsalat serviert & garniert mit Granatapfelkernen

WEIHNACHTSBOWL 19.5
winterliche Blattsalate mit karamellisiertem Kürbis,
Rosenkohl, Rotkohl, Süßkartoffelpommes,
Granatapfelkernen, gebrannten Mandeln &
Preiselbeer-Schmand, dazu zwei Knödel (Rote Bete & Spinat)
wahlweise mit gebratener Entenbrust oder gegrilltem Lachs 27.0

SÜBKARTOFFELGNOCCHI VEGAN 17.8
in Kräuterpesto auf gegrillter Rote Bete und frischem Blattspinat
garniert mit Nüssen, Rucola und Dattelsirup

Desserts

MOUSSE AU CHOCOLAT 9.0
mit Kirschkompost

CRÊPE MIT VANILLEEIS 8.0
heißen Himbeeren & Sahne

VANILLE-KIPFERL-HIMBEER-TRIFLE 9.0
mit Mascarponecreme

BELGISCHE WAFFEL 9.0
mit Mascarponecreme, heißen Himbeeren
& Vanillekipferl-Crumble

GEFÜLLTER BRATAPFEL 9.0
mit Vanillesauce & Zimtstreuseln

Öffnungszeiten

HEILIGABEND 24.12.

9 Uhr - 16 Uhr

1. UND 2. WEIHNACHTSFESTAG 25.12. / 26.12.

10 Uhr - 00 Uhr

SILVESTER 31.12.

9 Uhr - 16 Uhr

NEUJAHR 01.01.

12 Uhr - 00 Uhr