

# 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

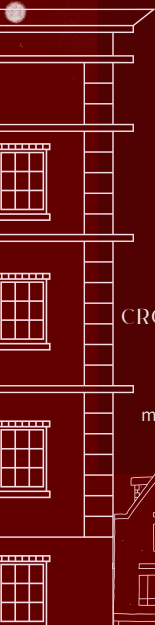
### SELLERIE-KARTOFFELSUPPE 8.5

mit krossem Bacon

### CROSTINI MIT ZIEGENKÄSE & PREISELBEEREN 7.5

### TRÜFFELPOMMES 11.5

mit Parmesan & hausgemachter Trüffelmayonnaise



## *Hauptspeisen*

### 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,  
Prelselbeeren, 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- & SÜBKARTOFFELSCHNITZEN 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

T.

TOMASA

## *Desserts*

MOUSSE AU CHOCOLAT 9,0

mit Kirschkompott

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. WEIHNACHTSFEIERTAG 25.12. / 26.12.

10 Uhr - 00 Uhr

SILVESTER 31.12.

9 Uhr - 16 Uhr

NEUJAHR 01.01.

12 Uhr - 00 Uhr

