

Weihnachtskarte

Erstmal was zum aufwärmen

Dunkler Rinderfond mit Pfannkuchenstreifen

Getrübte Maronencreme mit Sahnehaube und frittiertem Rukola

Appetitanreger

Carpaccio vom Rind

mit Pinienkernen, Rukola, Grana Padano und sautierten Champignons

Gerösteter Ziegenkäse

auf winterlichen Blattsalaten mit Himbeerdressing, Feigen und Orangenfilets

kleiner gemischter Salatteller mit getrüfftem Hausdressing

Herzhafte Weihnachtsauswahl

Wiener Schnitzel mit **Beilage:**

vom Schwein mit Pommes Frites

vom Kalb mit Petersilienkartoffeln

Schweinebraten

mit Semmelknödel und Speck-Kraut-Salat

Sauerbraten mit Semmelknödel, Apfelblaukraut, Preiselbeeren

Ochsenbackerl in Rotweinsauce

mit getrüfften Kartoffelpüree und winterlichen Gemüse

Pfeffersteak mit Rösti und Grillgemüse

Zwiebelrostbraten - medium gebraten - mit Käsespätzle

Rinderfilet in Rotweinsauce

Kartoffelrösti und winterlichem Buttergemüse

Rehragout mit Brezenknödel und Preiselbeerbirne

1/4 Ente in Jus, mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut

Zander mit Petersilienkartoffeln, Wintergemüse und Mandelbutter

Wolfsbarsch

auf Champagner-Trüffel-Risotto mit Rukola und Kernöl

Vegetarische Schmankerl

Steinpilzravioli mit Haselnussbutter, Rukola und Cherrytomate

Käsespätzle mit Bergkäse, Röstzwiebeln und gemischtem Salat

Rahmschwammerl mit hausgemachten Brezenknödeln

Für die Großen Kleinen

Spätzle mit Soße

Knödel mit Soße

Cheesburger mit Speck, Salat, Tomate, Burgersauße und Pommes Frites

Kinderschnitzel vom Schwein mit Pommes Frites

Etwas süßes für das Herz

warmes Schokosoufflé

auf warmen Sauerkirschen, mit Pistazieneis, Sahne und Minze

Apfelkücherl

im Zimtzucker gewendet, Sahne und 1 Kugel Vanille-Eis

Portion Kaiserschmarrn mit Mandeln und Rosinen,

dazu Apfelkompott und Vanille-Eis

ab 2 Personen - auf dem Holzbrett serviert

Affogato

Espresso mit einer cremigen Kugel Vanilleeis

