



Weihnachtspezialitäten 2017

Gruß aus der Küche - zu jeder hier folgenden Hauptspeise

Vorspeise

Bouillabaisse mit Croutons	⟨ABDO⟩	5,50
Rotwildpastete mit pochierten Birnen, Toastbrot und Preiselbeer	⟨AG⟩	6,50

Hauptspeisen

Weiden-Schaf-Schnitzel nach Wiener Art auf Knoblauchspinat	⟨ACG⟩	14,00
Ossobucco vom Kalb mit Pasta und Parmesan	⟨ACG⟩	18,00
Barbarie Entenbrust rosa gebraten auf Champagnerkraut mit Mandeldukaten und Preiselbeer	⟨ACGH⟩	17,00
Wiener Tafelspitz mit Apfelkren, Sauce tartare und Röstkartoffeln	⟨ACGL⟩	16,00
Festtags Rindsrouladen mit Kohlsprossen & Bandnudeln	⟨ACGLM⟩	14,00
Kloster Schweinslungenbraten in der Essiggurkerl-Knusperkruste gebacken mit Paprikareis	⟨ACGLM⟩	14,00
Lammkeule, gebraten in feiner Rosmarinsauce und Reis-de-Provence	⟨AG⟩	17,90
Weihnachtskarpfen entgrätet auf Knoblauchsauce und Petersilienkartoffeln	⟨AG⟩	16,00
Kürbis-Kartoffelpuffer mit hausgemachtem Kürbis-Chutney dazu Blattsalat	⟨ACGM⟩	10,00

Nachspeise

Gefüllter Bratapfel mit Haselnussfülle auf Vanillesauce und einer Kugel Vanilleeis	⟨ACGH⟩	5,40
Hausgemachtes Schokomousse mit Geister-Waldbeeren	⟨CG⟩	6,20

Wir wünschen guten Appetit und einen frohen Advent!
(Alle Preise in Euro und inkl. aller Steuern und Abgaben)