

Speisekarte 25 & 26 Dezember

Vorspeise

Maronencremesuppe **8,50 €**

Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Wurzelwerk **8,50 €**

Feldsalat mit knusprigem Speck und goldbraunen Croutons **9,00 €**

Hauptgang:

Großer Salatteller mit Honig-Senf-marinierten Hähnchenbruststreifen vom Grill, Speckkrusteln und gebratenen Pilzen **21,00 €**

Großer Salatteller mit Gebeizter Lachs und Kürbiskern-Karotten-Rösti, dazu Apfel-Meerrettich-Dip und Schnittlauch-Schmand **22,00 €**



¼ Gans mit Kartoffelkloß, Rotkohl und Bratapfel	31,50 €
Rosa gebratene Entenbrust mit Maronenpüree, Brokkoli und Cranberrysoße	29,00 €
Rehgulasch mit Pilzen und Semmelknödel	27,50 €
Spanferkel Schäufele mit Klöße und Beilagensalat	24,50 €
Zwiebelrostbraten vom Rind mit Röstzwiebeln, Jus, Marktgemüse und Spätzle	34,00 €
Zanderfilet mit Parmesankräuterkruste in Rieslingsauce, Salzkartoffeln und Spinat	27,50 €

Hausgemachte Semmelknödel mit Rahmschwammerl, garniert mit frischen Gartenkräutern

*

Käsespätzle überbacken mit Käse, serviert mit Röstzwiebeln und bunten Blattsalaten

*

Veganes Blumenkohl-Kartoffel-Curry "Aloo Gobi" fein abgeschmeckt mit hausgemachter Curripaste, dazu veganer Minzjoghurt, Reis und Pitabrot

19,90 €

17,50 €

22,90 €

Nachspeise:

Schokoladen Soufflé mit Beerenragout

*

Frisch gebackene Apfelküchle mit Zimt-Zucker und Vanilleeis

8,90 €

9,50 €