

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 Schäufole 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

19,90 €

*

Käsespätzle überbacken mit Käse,
serviert mit Röstzwiebeln und bunten
Blattsalaten

17,50 €

*

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

22,90 €

Nachspeise:

Schokoladen Soufflé
mit Beerenragout

8,90 €

*

Frisch gebackene Apfelkühle
mit Zimt-Zucker und Vanilleeis

9,50 €