



Unsere Tageskarte zu Weihnachten

Klare Geflügelkraftbrühe
mit Gänseklein
€ 3,90

Hausgemachte
Leberknödelsuppe
3,90 €

Tasse Soljanka
mit Zitrone und Rahm
3,90 €

VOM FEDERVIEH EMPFEHLEN WIR:

Traditioneller **GÄNSEBRATEN** mit
hausgemachtem Apfelrotkohl und Klößen
13,90 €

Barbarie – **ENTENKEULE** in Orangensoße,
dazu Schinken-Rosenkohl und Preiselbeerkroketten
12,50 €

Zu diesen Gerichten servieren wir ein kleines Weihnachtsdessert!

Terrine **DEFTIGER LINSENEINTOPF** hausgemacht süß-sauer mit Blutwurst 6,50 €

REGENBOGENFORELLE „Müllerin“ mit Zitrone,
zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln 12,80 €

Zarte **KRÄUTERMATJESFILETS**, Zwiebelringe, Remoulade
und Petersilienkartoffeln 8,70 €

Gebratene **LEBER** mit Röstzwiebeln und Kartoffelbrei 8,60 €

Gepökeltes **EISBEIN** ausgelöst mit Sahnemeerrettich,
Sauerkraut und Klöße 9,50 €

SCHWEINESCHNITZEL „Wiener Art“ mit Zitrone,
Preiselbeersahne und pommes frites 9,80 €

Gepökelte **RINDERZUNGE** mit zerlassener Butter,
Rosenkohl und Petersilienkartoffeln 10,60 €

WILD und WALDPILZE.... echt lecker !

Gebratene Waldpilze in Rahm mit frischen Kräutern und Kartoffelbrei 9,80 €

Zarter **HIRSCHKEULENBRATEN** in Rotweinsoße mit Klößen
mit hausgemachtem Apfelrotkohl 12,50 €

mit gebratenen Waldpilzen in Rahm und frischen Kräutern 13,80 €

2 Wildschweinrückenmedaillons gebraten,
dazu Waldpilzen in Rahm mit frische Kräutern und Preiselbeerkroketten 13,90 €

*Wir wünschen unseren Gästen ein Frohes Weihnachtsfest
und einen guten Rutsch ins neue Jahr 2018*



