

Kochkunst im Neuen Jahr

Vorspeise / Salat

Klare Brühe vom Geflügel mit Kräutereierkuchenstreifen und Gemüse Euro 4,95

Rote-Beete-Cremesuppe mit Meerrettich-Nockerl 2,5,F,D Euro 6,50



„Wintersalat“

Feldsalat kombiniert mit Orangen, Granatapfel, Ziegenkäse und Walnüssen, dazu reichen wir Honig-Senf-Dressing und Brot 2 Euro 16,90

Hauptgerichte

Braten aus der Hirschkeule in einer Granatapfelsauce mit Rosenkohl und Kartoffelkroketten 1,2 Euro 26,90



Paniertes Schweineschnitzel mit allerlei Gemüse und Salzkartoffeln G,I,C Euro 18,90



Gebratenes Lachsfilet auf Rahmblattspinat und Bandnudeln B,I,C Euro 25,50



Vegetarische Schupfnudelpfanne aus Rote Beete und Walnüssen mit Kräutern verfeinert an Meerrettich-Sahne-Dip Euro 17,50



Geschmorte Entenbrust mit fruchtiger Orangensauce An Apfelrotkohl und Klößen A,I,J,F Euro 26,50

Für unsere kleinen Gäste



Kloß mit Soße A,I Euro 6,90



Nudeln mit Ketchup und Reibekäse A,I Euro 7,90

Leckereien



Waldbeeren-Parfait auf Soßenspiegel und Sahnetupfer Euro 8,90



Schwedenbecher, 3 Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus und Eierlikör Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne C, 1, A Euro 9,50



Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne C, 1 Euro 7,50



Das Besondere erleben
Guten Appetit

