

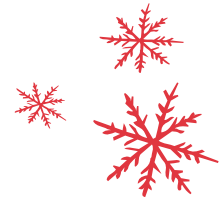


WEIHNACHTSKARTE CHRISTMAS SPECIALS

GÄNSE-MENÜ



Hauptgang einzeln / just Main Course	23,00 €
2-Gang-Menü / 2 Course Menu	27,50 €
3-Gang-Menü / 3 Course Menu	30,50 €
4-Gang-Menü / 4 Course Menu	33,50 €



Kürbiscremesuppe⁴

vom Hokkaido-Kürbis abgerundet mit Ingwer und steirischem Kürbiskernöl mit Gambas-Saté

Creamy pumpkin soup refined with ginger and pumpkin seed oil, garnished with gambas saté

Kleiner Feldsalat

mit Kürbiskernöl-Vinaigrette, knusprigen Speckkrusteln^{2,3}, Trauben, Rote Bete und Walnüssen

Lamb's Lettuce with pumpkin seed oil vinaigrette, crispy bacon bits, grapes, beetroot and walnuts

Gänsebraten von der Brust und Keule

mit glasierten Maronen, Preiselbeeren, Rotkohl, zweierlei Knödeln^{2,3} und Soße

Roast Goose from breast and leg with glazed chestnuts, cranberry sauce, red cabbage, two kinds of dumplings and gravy

Hausgemachter Vanille-Lebkucheneis-Trüffel mit warmen Zimtpflaumen

Home-made vanilla gingerbread ice-cream truffle with warm cinnamon plums

KÜRBISCREMESUPPE

Kürbiscremesuppe⁴ vom Hokkaido-Kürbis abgerundet mit Ingwer und steirischem Kürbiskernöl, garniert mit Gambas-Saté

Creamy pumpkin soup refined with ginger and pumpkin seed oil, garnished with gambas saté

6,00

KLEINER FELDSALAT

Feldsalat mit Kürbiskernöl-Vinaigrette, knusprigen Speckkrusteln^{2,3}, Trauben, Rote Bete und Walnüssen

Lamb's lettuce with pumpkin seed oil vinaigrette, crispy bacon bits, grapes, beetroot and walnuts

6,50

ADVENTSFLAMMKUCHEN

Flammkuchen mit Crème fraîche, Birnenschnitzen, Champignons, Walnüssen, Camembert und geräuchertem Forellenfilet²

Advent Tarte Flambée with crème fraîche, pear slices, fried mushrooms, walnuts, camembert and smoked trout fillet

9,90

HIRSCHGULASCH „JÄGER ART“

Hirschgulasch serviert mit Spätzle, Rotkohl und Preiselbeerbirne

Venison goulash served with Swabian noodles, red cabbage and pear with cranberries

15,80

VANILLE-LEBKUCHENEIS-TRÜFFEL

hausgemacht, serviert mit warmen Zimtpflaumen

Home-made vanilla gingerbread ice-cream truffle with warm cinnamon plums

6,00