



# WEIHNACHTSKARTE

CHRISTMAS SPECIALS

## KÜRBISCREMESUPPE

Kürbiscremesuppe <sup>4</sup> 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

6,50

## ADVENTSFLAMMKUCHEN

Flammkuchen mit Crème fraîche, Birnenschnitzen, Champignons, Walnüssen, Camembert und geräuchertem Forellenfilet <sup>2</sup>

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

11,90

## HIRSCHBRATEN

Hirschbraten in Spätburgunder geschmort, serviert mit Rotkohl, Kartoffelknödeln <sup>2,3</sup> und Preiselbirne

Roast Venison braised in red wine, served with red cabbage, potato dumplings and pear with cranberries

17,80

## KLEINER FELDSALAT

Feldsalat mit Kürbiskernöl-Vinaigrette, knusprigen Speckkrusteln <sup>2,3</sup>, Trauben, Rote Bete und Walnüssen

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

6,50

## HIRSCHGULASCH

Hirschgulasch serviert mit Spätzle, Rotkohl und Preiselbeerbirne

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

16,80

## VANILLEIS-LEBKUCHENTRÜFFEL

hausgemacht, serviert mit warmen Zimtpflaumen

Homemade vanilla ice-cream gingerbread truffle with warm cinnamon plums

6,90

