

Kulinarischer Kalender vom 28.11. - 23.12.2018
„Mit Genuss durch die staade Zeit“

Vorspeisen und Suppe

Feldsalat mit Karotte und Roter Bete in Granatapfel-Vinaigrette mit Südtiroler Landschinken und gebratenem Ziegenkäse	8,90 €
Antipasti von Wintergemüse mit gebratenen Jakobsmuscheln	11,50 €
Riesling-Schaumsuppe mit Kresse und Croutons	5,50 €

Hauptgerichte

Hausgemachte Cannelloni mit Kartoffel-Steinpilz-füllung auf Wintergemüse in Rahm, dazu gebackene Blumenkohl-Krapferl	13,50 €
...mit Schweinefilet im Speckmantel	16,80 €
...mit rosa gebratener Barbarie-Entenbrust	19,50 €
...mit Rinderlendensteak, Zwiebelconfit und Entenleber-Parfait	22,50 €
Zartes Gulasch von Reh und Hirsch in Glühwein-Cassis-Soße mit gefüllter Preiselbeer-Birne, Blaukraut und Haselnuss-Polenta	17,80 €
„Surf and Turf“ – Riesengarnelen in Knoblauchbutter gebraten mit Rinderfiletsteak (180g) auf Buttersoße „Café de Paris“, dazu Blattspinat und Kartoffel-Gratin	26,80 €
Wolfsbarsch, Seeteufel und Lachs mit Paprika, Oliven, Zucchini, und Tomaten in Knoblauchbutter gebraten auf Safran-Risotto	19,90 €

Desserts

Bratapfel-Tiramisu mit Spekulatius und Glühwein-Kirschen	6,90 €
Honig-Zimt-Eisparfait mit Walnusskrokant und heißen Zwetschgen	7,20 €
Weihnachtliches Dessertpotpourri	7,80 €

Wir wünschen Ihnen eine besinnliche Adventszeit und ein frohes Weihnachtsfest