

**Kulinarischer Kalender vom 29.11. - 23.12.2017**  
**„Mit Genuss durch die staade Zeit“**

**Vorspeise und Suppen**

Feldsalat mit Karotte und Roter Bete in Granatapfel-Vinaigrette mit Südtiroler Landschinken und gebratenem Ziegenkäse	8,90 €
Rinderkraftbrühe mit Kräuter-Fleischstrudel und Gemüsestreifen	5,20 €
Champagnerschaumsuppe mit gebratener Jakobsmuschel	7,50 €

**Hauptgerichte**

Hausgemachte Cannelloni mit Kartoffel-Steinpilz-füllung auf Wintergemüse in Rahm, dazu gebackene Blumenkohl-Krapferl	13,50 €
...mit Schweinefilet im Speckmantel	17,00 €
...mit Dreierlei von Reh, Hirsch und Fasan	21,50 €
Zartes Gulasch von Reh und Hirsch in Glühwein-Cassis-Soße mit gefüllter Preiselbeer-Birne, Blaukraut und Haselnuss-Polenta	17,50 €
„Surf and Turf“ – Riesengarnelen in Knoblauchbutter gebraten mit Rinderfiletsteak (180g) auf Buttersoße „Café de Paris“, dazu Blattspinat und Kartoffel-Gratin	26,80 €
Wolfsbarschfilet, Seeteufel und Lachs mit Paprika, Zucchini, Tomaten und Oliven in Knoblauch-Kräuter-Butter gebraten auf Safran-Risotto, umlegt mit Rukola	19,90 €

**Desserts**

Glühwein-Tiramisu mit marinierten Sauerkirschen	6,50 €
Weihnachtsstollen-Eisparfait mit Sahne und Zimt-Zwetschgen	6,80 €
Weihnachtliches Dessertpotpourri	7,80 €

Wir wünschen Ihnen eine besinnliche Adventszeit und ein frohes Weihnachtsfest