

FÜR DEN 25. UND 26. DEZEMBER UNSERE WEIHNACHTSKARTE



SUPPEN

Kräftige Rinderkraftbrühe € 6,50
mit Pfannkuchenstreifen & Schnittlauch

Kürbiscremesuppe € 7,50
mit steirischem Kernöl & Sahnahaube

JETZT HABEN WIR DEN SALAT

Caesar Salad in original Dressing € 17,50
mit Parmesan, Knoblauch-
croutons & Räucherlachs

Kleiner gemischter Salatteller € 6,80

FÜR ALLE DIE KEIN FLEISCH MÖCHTEN

Hausgem. Ravioli mit Kürbis gefüllt € 17,80
dazu winterliches Gemüse,
nussige Butter & Parmesan

Gemüseschnitzel (vegan) € 16,80
dazu Pommes frites, sweet
Chilisauce & Salatteller

Indisches Gemüsecurry (vegan) € 17,80
in pikanter Sauce, dazu Basmatireis

★ WEIHNACHTSSCHMANKERL ★

Portion frische bayrische Ente € 25,50
(vom Geflügelhof Lugeder) mit Kartoffelknödl,
dazu Blaukraut oder Selleriesalat



1/4 frische bayr. Gans (ausgelöst) € 29,50
mit Kartoffelknödl & Bratapfel,
dazu Blaukraut oder Selleriesalat

Filet vom isländischen Saibling € 29,00
auf Safran-Dill-Sauce, dazu
Blattspinat und wilder Reis

**Zwiebelrostbraten
aus der Jungbullenlende** € 31,00
mit Röstzwiebeln, Röstkartoffeln
und grünen Speckbohnen

**Gesottener Tafelspitz
vom Jungbullen** € 27,00
mit frischem Kren,
Rahmwirsing & Röstkartoffeln

Hirschkalbsgulasch € 27,50
in Wacholdersauce mit
Schwarzwurzel-Rosenkohl-
Gemüse, Semmelknödel
und Preiselbeeren



Original Wiener Schnitzel vom Kalb € 28
mit Pommes frites, Zitronenschnitz
und Preiselbeeren

**Schweinefiletmedaillons
in Trüffel-Sahnesauce** € 29
mit Tagliatelle & Blattsalaten

WAS ZUM NASCHEN

Heiße Liebe € 9,00
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis & Sahne

Weihnachtsdessert „Rudolph“ € 11,50
mit mousse au chocolat, Tartuffo, frischen
Früchten, Glühweinkirschen, Eis & Sahne

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Zwergel Schnitzel € 9,90
Schnitzel Wiener Art, Pommes frites

Fußball im Batz € 5,00
Kartoffel- oder Semmelknödl, Bratensauce

Micky Maus € 5,00
Pommes frites, Ketchup

Pippi Langstrumpf € 5,90
hausgemachte Spätzle, Rahmsauce

