

# Weihnachtsmenü

## Aperitif

Prosecco mit Zimt	0,1 l	4,90
Blutorange Glühwein Empfang zu Begrüßung mit Offenen Feuer		3,90

## Suppen und Vorspeisen

Traditionelle Gänsecrème Suppe		4,90
Maronencreme Suppe mit Croutons		4,90
Pastinaken Creme Suppe mit Chips		5,90
Hummer Cappuccino mit gebratenen Scampí auf Zimtstange		6,90
Feldsalat mit Himbeer-Vinaigrette und gerauchte Entenbrust Carpaccio		9,80
Kreation aus dreierlei Wirtshaus Tapas und Brezen		7,90

## Hauptspeisen

Wirtshaus Ententeller Portion Brust und Keule, Apfelblaukraut und Kartoffelknödel		16,90
Hirschsauerbraten- Holunderblaukraut- Röstkartoffelstampf		19,80
Kalbslende- Granatapfel- Petersilienselleriepüree-Lebkuchen		19,80
Wolfsbarschfilet -Kren Soße- Schnittlauch Risotto		16,90

## Dessert

Alpenländischer Dessertteller macht Glücklich		7,90
Lebkuchenstrudel mit Vanillesoße und Orangenragout		5,80
Topfenknödel mit Zimtbuttermörsel Zwetschgenröster		6,90
Christstollen Magendrazerl mit Himbeeremark		4,90

## *gerne als Zwischengang auf Wunsch*

-Rosmarin Zitronensorbet		4,90
-Cassisorbet		4,90
-Bratapfeleis		4,90