

# *Winterschmankerl*

## *im Stiegl-Klosterhof*

### *Vorspeisen & Suppe / starters & soup*

- Winterlicher Salat mit gebackenem Kalbskopf  
und Remouladensoße <sup>ACGLM</sup>..... 13,50**  
*Winter salad with baked calf head and remoulade*
- Erdäpfelrösti mit Rauchforelle, Kren & Rucoladip <sup>GD</sup>..... 15,50**  
*Fried greated potatoes with smoked trout, horse radish and arugula dip*
- Maronicremesuppe mit Speck und Calvadosapfel <sup>AGL</sup> ..... 6,90**  
*Cream soup of chestnuts with Bacon and marinated apple cubes*

### *Hauptspeisen / Main Courses*

- Sous vide gegarter Hirsch in Wacholderrahmsauce  
mit Rotkraut und Schwarzbrotknödel <sup>ACGLM</sup> ..... 25,50**  
*Sous vide cooked deer with juniper creme sauce, red cabbage and dumplings*
- Rosa gebratene Entenbrust mit Gewürzsoße  
und Erdäpfelgratin <sup>AGLMO</sup> ..... 26,50**  
*Medium fried duck breast with spice sauce and potato gratin*

### *Nachspeisen / Desserts*

- Rotweinbirne mit Salzkaramelleis <sup>CFGHO</sup> ..... 8,50**  
*Red wine pear with salted caramel ice cream*
- Lauwarmer Schokoladenkuchen mit weichem Kern,  
Vanilleeis und Schlagobers <sup>ACGH</sup> ..... 8,90**  
*Lukewarm chocolate cake with vanilla ice cream and whipped cream*