



Weihnachtskarte

Suppen

Brätstrudelsuppe – Brätstrudelscheiben in klarer Brühe	4,70€
Feiertagssuppe – mit Brät- und Leberknödel, Maultaschen und Griebnockerl	5,00€
Kürbiscremesuppe – mit Garnelenspieß	5,00€

Salate

Salat vom Buffet	4,50€
Camembert Salat – mit Salat, Tomaten, Gurken, Mais, Karotten und gebackenem Camembert	11,50€
Schrimpsspieß Salat – mit Salat, Tomaten, Gurken, Mais, Karotten und Schrimpsspießen	13,50€

Schnitzel Gerichte

Schnitzel Wiener Art – paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat	10,50€
Putenschnitzel Wiener Art – paniertes Putenschnitzel mit Kartoffelsalat	10,90€
Schnitzel Jäger Art – mit Butterspätzle und Jägersoße mit Champignons	13,50€
Schnitzel Schweizer Art – mit Schinken und Käse überbacken, dazu Kartoffelrösti und Bratensoble	13,90€

Kinder Gerichte

Selbstgemachte Butterspätzle – mit Bratensoble	3,50€
Käsespätzle – nach Allgäuer Art, mit Röstzwiebeln	4,50€
Pommes Frites – mit Ketchup und/oder Mayo	3,50€
Kleines Schnitzel Wiener Art – vom Schwein oder Pute, mit Pommes	6,50€
Chicken Nuggets – mit gerösteten Minion Kartoffeln	6,00€





Fleisch Gerichte

Rinderrouladen - mit Serviettenknödel und Rote Bete Salat	12,90€
Schweinebraten - mit Kartoffelknödel und Krautsalat	12,90€
Burgunderbraten - mit Butterspätzle, Preiselbeeren und buntem Gemüse	14,50€
Geschmorte Ochsenbacken - in Rosmarin - Portweinsobe, mit Kartoffelgratin und Speckbohnenröllchen	15,90€
Schweinefilet - mit Butterspätzle, buntem Gemüse und Champignonrahmsobe	16,50€
Schweinefilet im Speckmantel - mit gebackenen Rosmarinkartoffeln und mediterranem Gemüse vom Grill	17,90€
Zwiebelrostbraten - mit Butterspätzle, Bratensoße und Röstzwiebeln	18,90€
Rehragout - mit Butterspätzle, Birnen-Preiselbeeren, Speck-Trauben, Croutons und Blaukraut	18,90€
Hirschbraten - in Steinpilzrahmsobe mit Serviettenknödel, buntem Gemüse und Birnen-Preiselbeeren	20,90€
1/2 Ente - mit Kartoffelknödel, Blaukraut und gebackenen Apfelringen	19,90€
1/4 Ente - mit Kartoffelknödel, Blaukraut und gebackenen Apfelringen	13,90€
Gebackene Gänsebrust - in Weihnachtlicher Kirsch-Schokoladensobe, mit Kartoffelknödel - gefüllt mit Speck und Maronen, dazu Blaukraut	20,90€

Fisch Gerichte

Seesaiblingsfilet - auf Wirsing Karotten Birnen Rahmgemüse mit Kräuterkartoffeln	18,50€
Wildlachsfilet - vom Grill, überbacken mit Spinat und Käse, auf Weißer-Proseccorahmsobe, mit Kräuterkartoffeln	19,50€

Nachspeisen

Apfelküchle - mit Vanilleeis und Weihnachtlichen Kirschen	6,50€
Zimtsterneis - mit Lebkuchenmoussenockerl, Schokoladenkuchen und Weihnachtlichen Himbeeren	8,00€
Nougatknödel - im Kürbis-Pistazienmantel auf Weihnachtlichem Zwetschgenroster	7,00€
Tasse Glühwein	1,50€