



Zusätzliche Menüvorschläge zur Auswahl (Winterzeit)

Aperitif

*Traditioneller Glühwein
rot oder weiß
(im winterlichen Biergarten)*

Amuse-Geuele

*Obatzda & Verchakert,
dazu gemischter Brotkorb
6,80 € pro Person*

Suppen und Vorspeisen

*Maronencremesuppe
mit Zimt-Sahnehäubchen
oder*

*Entenbrust-Carpaccio
in Trüffelöl mariniert
mit Orangenfilets, dazu Baguette
oder*

*Feldsalat mit gebratenen Pilzen
und hausgemachtem Kartoffeldressing
oder*

*Salate der Saison
mit zwei Stück gebratenen Garnelenschwänzen*



Hauptgang

Wiener Zwiebelrostbraten

*mit Röstzwiebeln, Zwiebelsoße und Bratkartoffeln,
dazu kleiner Salat
oder*

Rosa gebratene Entenbrust

*auf Cassisjus
mit glacierten Karotten, dazu hausgemachtes Kartoffelgratin
oder*

Hirschmedaillons

*auf Preiselbeerenjus
mit Kartoffel-Kürbisplätzchen und Romanesco-Gemüse
oder*

Hirschgulasch

*mit hausgemachten Spätzle, Rosenkohl
und Preiselbeerorangentaler
oder*

Zarter Kalbsrücken

*auf Pfefferrahmsauce
mit Marktgemüse und Kartoffelröstinchen
oder*

Schweinefiletmedaillons im Speckmantel

*auf rosa Pfeffersoße
mit frischem Marktgemüse und hausgemachtem Kartoffelgratin
oder*

Gebratenes Zanderfilet

*mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln
oder*

Duett von Zander & Lachs vom Grill

*auf feiner Weißweinsauce
mit gebuttertem Marktgemüse und Reistimbale*



Dessert

Waldbeerenparfait

*mit Sahne und winterlichen Früchten garniert
oder*

oder

Mohr im Hemd

*lauwarmes Schokoküchlein
mit Schokosauce und Vanilleeis
oder*

Hausgemachtes Mohn-Marzipan-Mousse

*auf Kirschkompott
oder*

Hausgemachtes Lebkuchenmousse

*mit Karamellsauce
oder*

3 hausgemachte Apfelkücherl

*in Zimt und Zucker gewendet,
mit Schlagsahne und Vanilleeis
oder*

Weihnachtliche Dessertvariation

*Apfelkücherl, Kaiserschmarrn, Lebkucheneis
mit winterlichem Obst garniert
(auf Platten mit Sternwerfern serviert)*