

WEIHNACHTSZAUBER

ROTE RÜBEN SÜLZCHEN <i>mit Schafskäse & Röstbrot</i>	15
KÜRBISSUPPE <i>mit Parmesan & Mandeln</i>	9
HAUSGEMACHTE TOPINAMBUR-TASCHERL <i>mit Wintertrüffel</i>	22
ALTERNATIV	
GESCHMORTE RINDERWANGERL <i>mit Portweinschalotten & Gnocchi</i>	28
LEBKUCHENMOUSSE <i>mit Portweineis & Feigen</i>	15

4 GÄNGE <i>mit Topinamburtascherl</i>	4 GÄNGE <i>mit Rinderwangerl</i>
58	64



KAMINFEUER

CRÈME BRÛLÉE VON DER GÄNSELEBER <i>mit Quitte & Brioche</i>	16
TAFELSPITZSUPPE <i>mit Griessnockerl oder Gänseleberknödel</i>	6
ZWEIERLEI VON DER ENTE <i>mit Apfel & Wirsing</i>	29
ALTERNATIV	
GEBRATENER STÖR <i>mit Schwarzwurzel & Verjus</i>	29
SCHOKOLADENSCHNITTE <i>mit Mandarinsorbet</i>	15

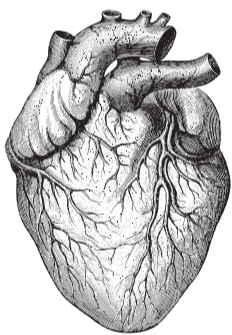
4 GÄNGE
63



WINTERFREUDE

GEBEIZTER SAIBLING <i>mit Fenchel, Blutorange & Estragon</i>	16
SAFRAN-ZWIEBELSUPPE <i>mit Flusskrebstangerl</i>	9
GEBRATENER ZANDER <i>mit Pastinaken, Birne & Kren</i>	29
ALTERNATIV	
SCHOPF VOM JUNGSCHEIN <i>mit Radicchio & Süßkartoffeln</i>	29
MOHNPOFESEN <i>mit kandierter Zitrone & Frozen Joghurt</i>	15

4 GÄNGE
66



Innereien

GEBRATENE KALBSLEBER „VENEZIANA“ ODER KALBSBRIES VOM GRILL <i>mit Zwiebeln & Erdäpfelpüree</i>	24
---	----



Kürbisrisotto
mit Schafskäse & Pilzen
24



Klassiker

AUSGELÖSTES BACKHENDL 21 oder WIENER SCHNITZEL AUS DEM KALBSRÜCKEN GESCHNITTEN 24 <i>mit Erdäpfel-Vogerl-Salat und gerührten Preiselbeeren</i>
GEKOCHTES SCHULTERSCHERZEL <i>mit Erdäpfelrösti, Crèmespinat, Apfelkren & Schnittlauchsauce</i>
25

ZUM AUSKLANG

KÄSE-SPEZIALITÄTEN <i>aus dem Alpenraum</i>	15
HAUSGEMACHTES EIS & SORBET <i>Vanilleeis, Schokoladeneis, Portweineis, Blutorangensorbet, Traubensorbet, Mandarinsorbet pro Kugel</i>	4

Gedeck
3