

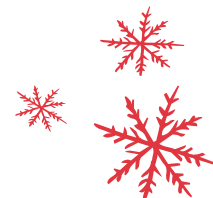


# WEIHNACHTSKARTE CHRISTMAS SPECIALS



## GÄNSE-MENÜ

Hauptgang einzeln / just Main Course	23,00 €
2-Gang-Menü / 2 Course Menu	27,50 €
3-Gang-Menü / 3 Course Menu	30,50 €
4-Gang-Menü / 4 Course Menu	33,50 €



**Kürbiscremesuppe<sup>4</sup>**  
vom Hokkaido-Kürbis abgerundet mit Ingwer und steirischem Kürbiskernöl mit Gambas-Saté

Creamy pumpkin soup refined with ginger and pumpkin seed oil, garnished with gambas saté

**Kleiner Feldsalat**  
mit Kürbiskernöl-Vinaigrette, knusprigen Speckkrusteln<sup>2,3</sup>, Trauben, Rote Bete und Walnüssen

Lamb's Lettuce with pumpkin seed oil vinaigrette, crispy bacon bits, grapes, beetroot and walnuts

**Gänsebraten von der Brust und Keule**  
mit glasierten Maronen, Preiselbeeren, Rotkohl, zweierlei Knödeln<sup>2,3</sup> und Soße

Roast Goose from breast and leg with glazed chestnuts, cranberry sauce, red cabbage, two kinds of dumplings and gravy

**Hausgemachter Vanille-Lebkucheneis-Trüffel**  
mit warmen Zimtpflaumen

Home-made vanilla gingerbread ice-cream truffle with warm cinnamon plums

### KÜRBISCREMESUPPE

Kürbiscremesuppe<sup>4</sup> vom Hokkaido-Kürbis abgerundet mit Ingwer und steirischem Kürbiskernöl, garniert mit Gambas-Saté

Creamy pumpkin soup refined with ginger and pumpkin seed oil, garnished with gambas saté

6,00

### ADVENTSFLAMMKUCHEN

Flammkuchen mit Crème fraîche, Birnenschnitzen, Champignons, Walnüssen, Camembert und geräuchertem Forellenfilet<sup>2</sup>

Advent Tarte Flambée with crème fraîche, pear slices, fried mushrooms, walnuts, camembert and smoked trout fillet

9,90

### HIRSCHKALBSBRATEN

Hirschkalbsbraten in Spätburgunder geschmort serviert mit Rotkohl, Kartoffelknödeln<sup>2,3</sup> und Preiselbeerbirne

Roast venison braised in red wine, served with red cabbage, potato dumplings and pear with cranberries

17,80

### KLEINER FELDSALAT

Feldsalat mit Kürbiskernöl-Vinaigrette, knusprigen Speckkrusteln<sup>2,3</sup>, Trauben, Rote Bete und Walnüssen

Lamb's lettuce with pumpkin seed oil vinaigrette, crispy bacon bits, grapes, beetroot and walnuts

6,50

### HIRSCHGULASCH „JÄGER ART“

Hirschgulasch serviert mit Spätzle, Rotkohl und Preiselbeerbirne

Vension goulash served with Swabian noodles, red cabbage and pear with cranberries

16,80

### VANILLE-LEBKUCHENEIS-TRÜFFEL

hausgemacht, serviert mit warmen Zimtpflaumen

Home-made vanilla gingerbread ice-cream truffle with warm cinnamon plums

6,00