

Aperitif: "Lillet Vive" € 6,- "Ramazzotti Rosato Duo" € 5,-

a la Carte

Vorspeisen und Suppen

Würzig mariniertes Wintersalat mit gebratener Gänsestopfleber,
Granatäpfel und Kirschtomaten € 12,50

Kürbisschaumsuppe mit Quark– Nockerl € 6,50

Hauptgänge:

Wolfsbarsch - Loins auf Pastinaken-Spinat-Moussline an
Limettensoße, kleinem Gemüse und Nüdelchen € 24,-

Hirschragout mit Preiselbeerbirne, Champignons, hausgemachte Kräu-
terknöpfe und Salatteller € 19,-

Entrecote vom Charolais Rind an Pfefferrahmsoße mit Grilltomate,
Kartoffel—Käse Krapfen dazu Bohnenroulade € 25,-

Tranchen vom Hirschkalbrücken mit einer Steinpilzsoße, Rotkohl-Timbale
und Kräuter-Knöpfl € 25,-

Cordon Bleu vom Kalbsrücken, Bratenjus, Kartoffelkrusteln,
Salatteller € 25,-

Vegetarisch:

Tomaten - Kräuter -Polenta an mediterranem Gemüsestrudel, Rote Beete
Soße und gebackene Blumenkohlröschen € 19,-

Dessert:

Williams- Birne Frischkäse Mousse im Biskuitmantel, Schokoladen-Lasagne
und geeistem Nougat Schmarren

8,-

Silvester Menü 2019

Zum Auftakt:

Aperitif: "Lillet Vive" € 6,-

"Ramazzotti Rosato Duo" € 5,-

**

Wolfsbarsch - Loins auf Pastinaken-Spinat-Moussline an
Limettensoße, kleinem Gemüse und Nüdelchen

**

Kürbisschaumsuppe mit Quark– Nockerl

**

Würzig mariniertes Wintersalat mit
gebratener Gänsestopfleber, Granatäpfel und Kirschtomaten

**

Medaillons vom Rinderfilet, Sce Choron, Bohnenroulade
und Kartoffel-Käse Krapfen

oder

Tranchen vom Hirschkalbrücken mit einer Steinpilzsoße,
Rotkohl-Timbale und Kräuter-Knöpfl

**

Williams- Birne Frischkäse Mousse im Biskuitmantel, Schoko-
laden-Lasagne und geeistem Nougat Schmarren

5 Gang Menü € 55,-

4 Gang Menü € 45,-

3 Gang Menü € 35,-



