

# Weihnachtsspezialitäten

## VORSPEISEN

### **Brätstrudelsuppe**

Kraftbrühe mit hausgemachtem Brätstrudel  
bouillon with meat strudel

4,00 €

### **Süßkartoffelsuppe**

Süßkartoffelsuppe mit Chips vom Südtiroler Rauchfleisch  
cream soup of sweet potatoes with jerky chips

4,90 €

### **Kürbissalat**

Kürbissalat an Koriander-Pinienkern-Dressing  
mit Wildschinken und Preiselbeeren-Gelee  
salad of pumpkins with coriander-pine nut dressing,  
with wild ham and cranberry-jelly

7,60 €

### **Crème brûlée**

Crème brûlée von der Esskastanie  
mit karamelierten Apfelspalten und Feldsalat  
crème brûlée of chestnuts with caramelized apple-slices and lamb's lettuce

8,60 €

## FISCH

### **Zanderfilet**

Filet vom Zander gebraten an leichtem Meerrettichsößle  
auf Rote-Bete-Gemüse, dazu Kräuterkartoffeln  
fillet of pike perch fried with horseradish sauce on beetroot,  
served with herb potatoes

18,40 €

### **Wolfsbarsch**

Wolfsbarschfilet mit Cherrytomaten und Cashew-Kernen  
in Estragonbutter geschwenkt, dazu Parmesantagliatelle  
fillet from seabass with cherry tomatoes and cashews in taragon butter  
with parmesan tagliatelle

19,00 €

## APERITIF

### **“Passion-Sprizz”**

Prosecco mit Maracujanektar  
0,25 l 4,70 €

### **Philèo Rose**

Vino Spumante Rosato  
aus der Pinot Noir Traube.  
0,1l 4,50 €  
0,75l 33,00 €

Gerne servieren wir Ihnen zu unseren Gerichten einen  
hausgemachten gemischten Salat 3,90 €

Wir bieten viele unserer Gerichte auch ohne Laktose oder Gluten an.  
Bitte beachten Sie unser Verzeichnis der Allergenen Stoffe

## FLEISCH

### **Sauerbraten**

Schwäbischer Sauerbraten mit Waldpreiselbeeren,  
hausgemachten Semmelknödeln

swabian fried beef in sour sauce with wild cranberries and homemade bread-dumplings

16,40 €

### **Kalbsschnitzel**

Wiener Schnitzel aus der Kalbskeule geschnitten  
dazu Pommes frites und Preiselbeeren

wiener schnitzel from veal with french fries and cranberries

17,60 €

### **Truthahn**

Truthahnbrustmedaillons im Sesammantel gebraten,  
auf Rahmwirsing mit Kartoffelstrudel

turkey breast medallions breaded with sesame and roasted,  
cream savoy and potato strudel

16,90 €

### **Schweinfilet**

Schweinfiletmedaillons vom Grill an Rahmsauce,  
dazu Vanillemöhren und hausgemachte Spätzle

fillet of pork medallions grilled  
with vanilla carrots and home-made Swabian pasta

17,90 €

### **Zwiebelrostbraten**

Rumpsteak in feiner Bratensoße  
mit Röstzwiebeln und hausgemachte Spätzle

rumpsteak of beef with roasted onions and  
home-made Swabian pasta

19,00 €

### **Cordon Bleu**

mit Schinken & Käse gefülltes Schnitzel  
aus der Kalbskeule mit Pommes frites

„cordon bleu“ escalope of veal filled with ham and cheese with french fries

19,00 €

### **Filetsteak**

Filetsteak vom Rinderfilet an Pflaumen-Pfeffersauce  
mit gebratenen Steinchampignons und Süßkartoffel-Pommes

beef-fillet with plum-pepper-sauce, fried stone mushrooms and french fries from sweet potatoes

22,30 €

### **Lamm**

Zart rosa gebratene Lammhüfte „Provence“  
mit Oliven, Tomaten, Champignons und Kräutern

dazu grüne Bohnen und Röstkartoffeln

roasted lamb "provence" with olives, tomatoes, mushrooms and herbs,  
served with green beans and roasted potatoes

21,20 €

Gerne servieren wir Ihnen zu unseren Gerichten einen  
hausgemachten gemischten Salat 3,90 €

Wir bieten viele unserer Gerichte auch ohne Laktose oder Gluten an.  
Bitte beachten Sie unser Verzeichnis der Allergenen Stoffe

## WEIN

### **Château de Luc**

Cuvee: Syrah, Grenache,  
Carigan – Louis Fabre,  
Roussillon - Südfrankreich

Kräftige Erscheinung  
mit beerigen und  
schokoladigen Noten.  
Perfekt zum Wild

|       |         |
|-------|---------|
| 0,25l | 5,00 €  |
| 0,75l | 15,00 € |

### **„Cuvee K“**

Früh- & Spätburgunder  
im Eichenfass gereift  
Korrell - Nahe

|       |         |
|-------|---------|
| 0,75l | 24,70 € |
|-------|---------|

## ENTE & GANS

### Ente

18,20 €

Portion Bauern-Ente knusprig im Ofen gebraten an feiner Jus,  
mit Apfel-Blaukraut und Semmelknödeln

crispy duck in the oven roasted with fine jus, with apple red cabbage and bread dumplings

### Weihnachtsgans

nur auf Vorbestellung – min. 1 Tag vorher, ab 5 Port.

23,00 €

Knusprig gebratene Weihnachtsgans mit Marzipanschmorapfel,  
glacierten Maronen dazu Apfel-Blaukraut und Semmelknödeln

crispy roasted christmas goose with apple filled with marzipan,  
glazed chestnuts with apple red cabbage and bread dumplings

## WILD

### Reh

21,00 €

„Rehpfännchen“, Medaillons aus der Rehkeule an  
feinem Wildsößle, Preiselbeeren

Edel-Rahmpilze und hausgemachte Spätzle

"deer pan", medallions of deer in a fine sauce,  
cranberries, cream-mushrooms and homemade Swabian pasta

### Hirsch

19,50 €

Rosa gebratenes Steak aus der Hirschkeule an Preiselbeeren-Sauce  
auf Kürbisgemüse, dazu Haselnussspätzle

steak from venison with cranberries sauce,  
pumpkin vegetables and hazelnut Swabian pasta

### Hirschroulade

18,50 €

Geschmorte Hirschroulade mit Pilzen, Speck und Gewürzgurke gefüllt,  
mit Orangen- Blaukraut und Semmelknödeln

roulade of venison filled with mushrooms, bacon and pickled gherkin,  
red cabbage with orange and bread dumpling

### Wildragout

17,00 €

Wildragout aus den Wäldern der Region

mit Rahmschwammerln und Preiselbeeren, dazu Semmelknödel

ragout of wild with mushrooms, cranberries and bread dumplings

## WEIN

### Lagrein

Lagrein - DOC

Weich, würzig,  
elegant und beerig

Klosterkellerei

Muri-Gries - Südtirol

0,75l

29,50 €

### „Johannes K“

Spätburgunder

Kompakt und elegant

ertragsreduzierter

Anbau

Korrell - Nahe

0,75l

32,90 €

Gerne servieren wir Ihnen zu unseren Gerichten einen  
hausgemachten gemischten Salat 3,90 €

Wir bieten viele unserer Gerichte auch ohne Laktose oder Gluten an.  
Bitte beachten Sie unser Verzeichnis der Allergenen Stoffe

## VEGETARISCH

### **Kürbis- Risotto**

mit Jaipur- Kokos- Schaum

risotto with jaipur-cocos-spume

11,50 €

### **Hausgemachte Canelloni**

gefüllt mit Maronen, Waldpilzen, Cranberries  
und gerösteten Nüssen auf Rahmwirsing

caneloni filled with chestnuts, wild mushrooms,  
cranberries and roasted nuts on cream savoy

10,50 €

## DESSERT

### **Weihnachtsschlupfer**

Weihnachtlicher Ofenschlupfer gefüllt mit Äpfeln, Nüssen,  
Zimt und Lebkuchen an Vanillesauce mit marinierten Brombeeren

christmas "ofenschlupfer" swabian speciality baked in the oven filled with apples, nuts,  
cinnamon and gingerbread with custard and marinated brambels

7,90 €

### **Apfelküchle**

Schwäbische Apfelküchle mit Vanilleeis

Swabian apple fritters with vanilla ice cream

5,80 €

### **Parfait**

Hausgemachtes Kürbiskern- Parfait an Zwetschgenkompott

Homemade parfait of pumpkin seed with plum compote

5,50 €

### **Mousse**

Weißes Schokoladen Mousse

mit karamelisierten Apfel- Zimt- Spalten

white chocolate mousse with caramelized apple- cinnamon- slices

5,60 €

## DEGISTIF

### **Hirschkuss**

Likör in der Bügelflasche  
Kräuter, Birndl, Kernlos

0,04l

5,70 €

Gerne servieren wir Ihnen zu unseren Gerichten einen  
hausgemachten gemischten Salat 3,90 €

Wir bieten viele unserer Gerichte auch ohne Laktose oder Gluten an.  
Bitte beachten Sie unser Verzeichnis der Allergenen Stoffe