

ABENDKARTE



Winterspritz

*Prosecco, Mineral, Ingwer, Limette, Rosmarin,
0,3l 4,00 0,4l 6,00*



Maroni-Rahmsuppe,

leichte Zimtnote mit gerösteten, kandierten Walnüssen, 6,00



Boef la mott (Altmünchner Sauerbraten)

mit Butterspätzle und hausgemachtem Blaukraut, 16,00 (kleiner 14,00)



Medaillons vom Wildschweinrücken,

*in Maroni-Sahne, hausgemachte Bandnudeln,
Blaukraut, dazu Preiselbeeren, 18,00*



Geschnetzeltes vom zarten Rinderfilet,

*mit frischen Champignons in Sahne, dazu hausgemachte Nudeln
und gemischter Salat, 19,00*



Medaillons vom argentinischen Rinderfilet gegrillt,

*in einer kräftigen Trüffel-Portwein-Sauce, dazu Rosmarinkartoffeln
aus der Pfanne und gemischter Salat, 200 Gramm, 22,50*



Filet vom Zander,

*rösch auf der Haut gebraten in Tomaten-Limetten-Butter,
dazu gebratene Kartoffeln und frisches Gemüse, 17,00*



Geeistes Lebkuchenmousse

auf warmen Sauerkirschen, 6,00



Hausgemachter Punsch, (Glühwein mit Schuss), Haferl 4,00

