

# ADVENTSKARTE



*Vorweg was Besonders, Mousse von heimischen Räucherfischen  
mit frischen Tomaten und geröstetem Ciabatta, 5,00*



*Feinschmeckervorspeise*

*kleines Lachs-Tartar & Garnelenspieß vom Grill mit Mango-Currydipp,  
dazu gebratener Kartoffel-Kräutertaler an buntem Salatbouquet, 13,50*



*Rahmsuppe von Ammersee-Krebsen und frischem Kürbis  
mit gerösteten Kürbiskernen, 6,50*



*Boef la mott (Altmünchner Sauerbraten) mit Butterspätzle  
und hausgemachtem Blaukraut, 15,50 (kleiner 13,50)*



*Rosa gebratene Entenbrust a l'orange, in Orangensauce  
mit einem Hauch von Schokolade, dazu hausgemachter Kartoffel-Gratin  
und frisches Pfannengemüse, 16,50*



*Argentinisches Rib-Eye-Steak (Entrecote) vom Grill,  
(was für Männer), dazu gebratene Kartoffeln,  
BBQ-Sauce und gemischter Salat, 250 Gramm, 20,50*



*Zartes Hirsch-Ragout in Wacholderrahm mit Butterspätzle und  
hausgemachtem Blaukraut, dazu Preiselbeeren, 16,50*



*Filet vom Ammersee-Zander (Fischerei Ernst, Utting),  
rösch auf der Haut gebraten in Basilikum-Limetten-Butter,  
dazu gebratene Kartoffeln und frisches Pfannengemüse, 17,00*



*Geeiste Lebkuchenmousse auf warmen gemischten Beeren, 6,50*



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

