

WEIHNACHTSMENÜVORSCHLAG Christmas Menu suggestion

Vorspeisen STARTERS

Lachs-Gemüsestrudel mit Kräutersauce und frischer Kresse Salmon-vegetable strudel with herb sauce and fresh cress	€ 9,90
Rote Rüben Carpaccio mit Räucherforelle Beetroot carpaccio with smoked trout	€ 11,50
Vitello Tonnato Vitello tonnato	€ 12,80
Gebratene Jakobsmuscheln in samtiger Crémant Soße Fried scallops in a velvety crémant sauce	€ 16,80

Suppen SOUPS

Leberknödelsuppe oder Kaseschöberlsuppe Liver dumpling soup or cheese dumpling soup	€ 4,50
Rinder Consommé mit diversen Knödeln Consommé of beef with various dumplings	€ 5,50
Weihnachtliche Steinpilzsuppe mit Sous vide Ei Christmas porcini mushroom soup with sous vide egg	€ 5,50
Alt-Wiener-Suppentopf Old-vienniese-soup-pot	€ 6,30

Hauptspeisen MAIN COURSE

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilienkartoffel Viennese schnitzel, made from pork served with homemade parsley potatoes	€ 14,70
Gebackener St. Petersfisch mit Kartoffel-Mayonnaise Salat Baked St. john dory fish with potato mayonnaise salad	€ 16,50
Zanderfilet im Wein Teig mit Petersilienkartoffeln und mediterranem Gemüse Zander filet in wine dough with parsley potatoes and mediterranean vegetables	€ 18,70
Zwiebelrostbraten mit Speckbohnen und getrüffelter Polenta Onion roast beef with bacon beans and truffled polenta	€ 22,00
Schopfbraten mit Schwarte vom Schneebergland mit Rosmarinkartoffel, glasierten Maronen und Baby-Karotten Pork roast with rind from the "Schneebergland" region with rosemary potatoes, glaced chestnuts and baby carrots	€ 18,70
Pulled Ente mit Kartoffel-Lokse, Blaukraut und getrockneten Früchten Pulled duck with potato-lokse,, red cabbage and dried fruits	€ 22,00
Rinderfiletsteak mit Basilikum-Bernaise und gebratenen Kartoffelknödel Beef fillet steak with basil bernaise and fried potato dumplings	€ 36,00
Kräuter-Lachs mit Kartoffel-Meerrettich-Gratin Herbed salmon with potato-horseradish-gratin	€ 23,50

Desserts DESSERT

Pavlova Törtchen Pavlova cake	€ 6,80
Feines Schokoladenmousse mit marinierten Himbeeren Chocolate mousse with marinated raspberries	€ 6,50
Kaiserschmarrn mit Himbeerschaum Torn pankace with raspberry foam	€ 7,50
Lebkuchen Panna Cotta mit marinierten Trauben Gingerbread panna cotta with marinated grapes	€ 6,80

Alle Preise sind inclusive Mehrwertsteuer / All prices including VAT