

ADVENTS-SPEZIALITÄTEN

... Apéritif

JOHANNISBEER HUGO

Johannisbeer-Limes, Holunder, Limetten,
Minze & eisgekühltem Prosecco
aufgeschäumt € 6.50



WEIHNACHTLICHES VORSPEISENTÜRMCHEN

oben: Cocktailgarnelen, Mandarine, Endiviensalat
mittig: Sesam-Lachs, Granatapfel, schwarzer Rettich
unten: Kalbsrücken-Roastbeef, Trüffelcreme,
Schwarzwurzelsalat
bestens geeignet zum Teilen zu zweit 19.00

PASTA TAGLIOLINI PARMESANO

in Parmesanbutter geschwenkt
gehobelter, schwarzer Edel-Wintertrüffel
aus den Marken
als Vorspeise oder Zwischengang 16.00
als Hauptgang 23.00

GEBACKENES BAYERISCHES KARPENFILET

in der knusprigen Pankobrösel Panade,
Kürbiskern-Dip, Kartoffel-Vogelersalat 23.00

HIRSCHRÜCKEN & GESCHMORTE HIRSCHSCHULTER

Burgenländer Jagd
Holundersauce, Orangen-Steckrüben,
Schwarzkohl, Kürbiskrapferl,
Preiselbeeren 35.00

ENTENBRATEN BRUST & KEULE

aus dem Rottal. Naturjus, 1/4 Ente: 22.00
Birnenrotkraut, Kartoffelknödel 1/2 Ente: 29.00

WEIHNACHTS NACHSPEISE

gebackenes Passionsfruchteis
im Baumkuchenmantel, Mandarinenfilets,
Schokoladen-Birnen-Terrine 11.00



Winzer: Fabrizio Forconi

2018 er - 100% Sangiovese / Toskana

CHIANTI MONTESPERTOLI

Intensives rubinrot,
blumige Aromen von Kirschen
und Pflaumen. Rund, gefällig,
ausgeglichen, warm und weich
im Abgang. Trocken
Hervorragender Speisenbegleiter!
13% alc, trocken

1/4 € 8.50
3/4 ltr. Flasche € 25.50



VORFREUDE AUF PINKEL & GRÜNKOHL

AB 02. JANUAR 2021 GRÜNKOHL & PINKEL SPEZIALITÄTENWOCHE