

**Kulinarischer Kalender vom 29.11. - 23.12.2016**  
**„Mit Genuss durch die Adventszeit“**

**Vorspeise und Suppen**

Feldsalat mit Karotten und Roter Bete in Linsendressing mit gebratenem Speck, Trauben, Walnüssen und Kürbis-Kernöl	8,90 €
Rinderkraftbrühe mit Spinat-Fleischstrudel und Gemüsestreifen	4,70 €
Champagnerschaumsuppe mit gebratener Jakobsmuschel	6,90 €

**Hauptgerichte**

Hausgemachte Cannelloni mit Kartoffel-Steinpilzfüllung auf Wintergemüse in Rahm mit gebackenen Blumenkohlkrapferl	12,50 €
...dazu Schweinefilet im Speckmantel	16,00 €
...oder Tournedos vom Rinderfilet (200g) mit feinem Zwiebel-Confit	25,00 €
Streifen von Kalbsleber mit Äpfel und Pflaumen in Calvadossoße, dazu Kartoffel-Kürbis-Püree und eine gemischte Salatauswahl	17,80 €
„Wildererteller“ – Rehschnitzel, Wildente und Fasanenbrust im Speckmantel gebraten auf Lebkuchen-Cassissoße mit Datteln und Birnen, dazu Blaukraut und Haselnusspolenta	19,90 €
Medaillons vom Seeteufel mit Lachs und Garnelen mit Paprika, Zucchini, Tomaten und Oliven in Knoblauch-Kräuter-Butter gebraten auf Safran-Risotto, umlegt mit Rukola	19,90 €

**Desserts**

Glühwein-Tiramisu mit marinierten Sauerkirschen	6,50 €
Weihnachtsstollen-Eisparfait mit Sahne und Zimt-Zwetschgen	6,80 €
Weihnachtliches Dessertpotpourri	7,20 €

Wir wünschen Ihnen eine besinnliche Adventszeit und ein frohes Weihnachtsfest