



Glühweinempfang mit und ohne Alkohol

Vorspeise

Hausgebeizter Lachs | Honig-Senf-Dip | Feldsalat mit Croutons oder

Carpaccio vom Rinderfilet | Rucola | Parmesan | Zitrone | Olivenöl oder

Rote-Bete-Carpaccio | Walnüsse | Orangenfilets

Suppengang

Kartoffelcremesuppe | Trüffelöl | Croutons

Kraftbrühe vom Rind | Flädle | Gemüsestreifen

Hauptgang

Rinderbraten | Apfel-Rotkraut | Kartoffelknödel | Bratensauce oder

Maispoularde | Portweinjus | Kartoffelgratin | Marktgemüse oder

Geschmorter Kürbis | Kräuter-Risotto | Parmesanchips

Dessert

Malzbier-Tiramisu

oder

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Preis pro Person: 49.90 €

KINDER-MENÜ (BIS 12 JAHRE) 🍃

<u>Vorspeise</u>

Flädlesuppe

<u>Hauptgang</u>

Schnitzel vom Schwein mit gebackenen Drillingen

oder

Spätzle mit dunkler Soße

Dessert

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

Preis pro Person: 19.90 €