

## Schmankerl im Dezember

Maronícremesuppe mit Obershaube (G,H,L) € 5,90

Preiselbeer-Cordon-Bleu in Walnusspanier € 19,90

*(gefüllt mit Schinken, Camembert, Preiselbeeren)*

frittierte Erdäpfelwürfel und Preiselbeer-Chilisauce (A,C,G,H)

Rote-Rüben-Risotto (Walnuss-Pesto + Parmesan) (G,H,L,O) € 15,70

Gebratene Filetstücke vom Seehecht auf € 22,90

Rote-Rüben-Risotto (Walnuss-Pesto + Parmesan) (A,D,G,H,L,O)

„Gans'l-Knödel“ 2 stk. auf Apfelrotkraut (L,O) € 17,90

*Solange der Vorrat reicht!*

Maroní-Knöderl 2 stk. auf Apfelrotkraut (H,L,O) € 13,70

Rehschnitzel in Walnusspanier mit

Petersilerdäpfeln und Preiselbeeren (A,C,G,H) € 20,70

Wildragout mit Serviettenknödeln + Preiselbeeren (A,C,G,L,O) € 19,90

Maroní-Eis-Palatschinke mit Schlagobers (A,C,G,H) € 8,90

Vanillekipferl- und Lebkuchen-Mousse € 8,90

auf Beerenragout (A,C,G,H)

Hausgemachte Mehlspeisen (A,C,G,H,O)

*Alle Speisen auch zum Mitnehmen!*

Verpackungsbeitrag € 1,50 je Menü / zw. € 0,50 + € 1,50 je Speise

**Vorbestellungen bitte unter 0677/ 624 77 190**

**Allergene:**

Glutenhaltiges Getreide (A), Krebstiere (B), Eier (C), Fisch (D), Erdnüsse (E), Soja (F), Milch und Lactose (G), Schalenfrüchte – Baumnüsse (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesamsamen (N), Schwefeldioxid und Sulfite (O), Lupine (P), Weichtiere (R)