

Kleine Weihnachten

25. & 26.12.2024

Vorspeisen



Rote Bete-Salat

mit Orangen-Zimt-Dressing

8,50



Kästascherl

schwimmend knusprig ausgebackene Blätterteigtäschchen
mit Füllung von Bavaria Blu, Gorgonzola & Walnüssen an Preiselbeeren

9,50



Pastinaken- Birnencremesüppchen

mit ofenfrischem Laugenkonfekt

10,90

Hauptgänge



Steinpilz- Maronistrudel

deftig gefüllt mit Steinpilzen & Maronen an Preiselbeerjus

18,50

Gänsekeule

mit Apfelrotkohl, Kartoffelknödeln & Orangensauce

27,90

Hirschroulade

nach Sennerinnen Art

gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Schwammerl & sauer eingelegtem,
dazu Wurzelgemüse, Mandelkroketten & Preiselbeersauce

31,50

Für Informationen zu
Allergenen und Zusatzstoffen
sprechen Sie uns bitte an



= vegetarisch

alle Preise in € inkl. MwSt.

Kleine Weihnachten

25. & 26.12.2024

Hauptgänge

Schweinefilet

Medaillons vom Schweinefilet auf Erbspüree
mit Serviettenknödeln & Zimtjus

23,90

Zürcher Geschnetzeltes

zartes Geschnetzeltes vom Kalb,
dazu Schweizer Rösti

24,50

Dessert



Käsebretterl

Kleine Auswahl alpiner Käsespezialitäten
aus Schnittkäse & Weichkäse
mit frischem Baguette und Preiselbeeren

11,90



Kaiserschmarrn

mit Zimt-Zucker karamellisiert & Apfelröster

13,50



Marillenstrudel

aus dem Ofen
mit warmer Vanillesauce

8,90

Für Informationen zu
Allergenen und Zusatzstoffen
sprechen Sie uns bitte an



= vegetarisch

alle Preise in € inkl. MwSt.