





SCHNEEWITTCHEN

 H A U S

Wildconsomme mit Gemüseeinlage und Steinpilz- Griebnockerln
 Kürbis- Bratapfelsuppe mit gerösteten Kürbiskernen

Vorspeise je 4,80

Schweinefiletmedaillons im Speckmantel
 an Pfeffersauce mit Speckbohnen
 und Kroketteen 15,90

Vegetarische Kürbis- Mangold- Lasagne
 mit Mozzarella und Parmesan überbacken 9,60

Knusprige halbe Ente an Orangensauce
 mit Apfelrotkohl und Knödeln 15,90

Schweinesteak mit Pflirsich, Preiselbeer
 und Brie überbacken an Schalotten- Zimtsauce,
 Wirsing- Kürbisgemüse und Kroketteen 13,50

Deftiges Edelhirschgulasch in Preiselbeersauce
 mit Apfelrotkohl und Butterspätzle 16,90

Weihnachtssünden

Lebkuchen- Quarkcreme geschichtet
 mit Mango und Mandarine, verfeinert mit Zimt

Hausgemachte Spekulatius-Creme Brulée mit Apfelkucheneis

Sonderkarte Weihnachtsfeier

Nachspeise je 5,20