

20. bis 26. November

das Winter-Zweierlei als Vorspeisla

dünne Scheiben vom kalten, rosa Hirsch  
& knusprig gebackenes Gansbrustfilet  
auf Apfel-Chutney

- Weizen, Senf - 15,00

Süppla

cremigtes Hokkaido-Süppla  
mit gerösteten Kürbiskernen

- Laktose - 6,00 / 8,50

geröstetes Wild-Süppla  
mit Hirsch-Spießla

- Sellerie, Alkohol - 6,00 / 8,50

große Blatt-Salate

... mit gebratenen Fischen

- Weizen, Laktose, Fisch - 12,00 / 15,00

... mit knusprig würzigen Kalbsstreifen

- Weizen, Laktose, Ei - 12,00 / 15,00

Schweineschnitzel paniert & pfannengebraten

... mit Kartoffelsalat, Pommes frites  
oder Bratkartoffeln

- Weizen, Laktose, Ei - 11,00 / 15,00

... mit Rahm-Schwammerlsoße  
und Pommes frites

- Weizen, Laktose, Ei - 14,00 / 17,00

**klassischer Hirschbraten**  
mit Rosenkohl und Mandel-Semmelknödeln  
- Weizen, Laktose, Sellerie, Ei, Alkohol - 11,50 / 15,00

**Schweinschax 'n aus dem Rohr**  
mit Sauerkraut und Kartoffelklöß geschwefelt  
- Weizen, Sellerie - 16,00

**knusprige Gansbrust**  
mit Blaukraut, kandierten Preiselbeeren  
und Kartoffelklöß geschwefelt  
- Weizen - 19,00

**Hähnchenbrust**  
auf saftigem Hokkaido-Risotto  
mit einem Hauch Honig und Zimt  
17,00

**Lendchen-Spieß vom Schwein**  
auf Gorgonzola-Pasta & Zucchini-Spaghettini  
- Weizen, Laktose - 14,00 / 17,00

**Kräuter-Medaillons aus der Kalbskeule**  
auf rahmigem Schwammerl-Gulasch mit Reibadatschi  
- Laktose, Ei - 14,00 / 17,00

**gebackenes Karpfenfilet**  
auf warmem, klarem Kartoffelsalat mit frischem Kren  
- Weizen, Ei, Senf, Fisch - 14,00 / 17,00

**Zanderfilet mit Kräuterkruste gebraten**  
auf Lauch-Tomatengemüse, Kräutersoße und Kartoffeln  
- Weizen, Laktose, Fisch, Alkohol - 14,00 / 17,00

**Wei 'städtner Stockfisch**  
Kabeljaufilet mit Zwiebel-Speck-Broggala,  
Weißweinsoße und Kartoffelklöß geschwefelt  
- Weizen, Laktose, Fisch, Alkohol - 14,00 / 17,00

**- vegetarisch - „Burger“**  
von Knusperkartoffel, Hokkaido und Zucchini  
- Weizen, Laktose, Ei - 14,00

*Urlaubs-Gefühle für den Gaumen*

**Pesce al limone Siziliana**  
Wolfsbarschfilet mit Limette gebraten  
feine Spaghettini mit Pesto Trapanese  
geschwenkte Zucchini  
- Weizen, Fisch - 22,00

**Rinderfilet im Nippon Style**  
Rinderfilet-Mittelstück als Steak gebraten  
Cashew-Teriyaki mit Knoblauch  
Knusperreis-Röllchen mit Wasabi-Note  
geschmorte Austernpilz-Kappen  
- Weizen, Soja, Ei - 25,00

Dessert

**süßes Polar-Licht**  
karamellisiertes Preiselbeer-Tartelette  
hausgemachtes gebranntes Honig-Mandeleis  
- Weizen, Laktose, Ei - 7,00

**der Duft der kalten Winter-Nacht**  
Mousse von Wei 'städtner Lebkuchen  
warmes Gewürz-Küchla mit Karamell  
hausgemachtes Eis von Maronen und Vanille  
- Weizen, Laktose, Ei, Alkohol - 8,00

**hausgemachter Apfelstrudel**  
mit Vanillesoße 6)  
- Weizen, Laktose, Ei - 4,50 / 6,00

**zu jedem Gericht servieren wir einen Beilagensalat**

- Laktose -

**12.00 bis (14.00) 14.30 \* 17.00 bis (20.00) 22.00**  
- Mittwoch Ruhetag -

1) Koffeinhalting 2) Farbstoffhalting 3) Konservierungsmittel  
4) Antioxidationsmittel 5) Chinin 6) Aromastoffe 7) Süßungsmittel  
- alle Preise in Euro incl. Mehrwertsteuer -

Montag	Dienstag	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Bier-Steak vom Schweinenacken</b> mit Spiegelei, Knusperspeck und Bratkartoffeln - Ei, Alkohol - 15,00	<b>- vegetarisch -</b> <b>gekräutertes saftiges Risotto</b> mit gegrillter Aubergine und gehobeltem Bergkäse 12,00	<b>Hähnchenmedaillons</b> mit würziger Tomate überbacken auf cremigem Nudel-Risotto - Weizen, Laktose - 15,00	<b>Fisch-Schnitzel vom Kabeljau</b> mit Senf-Remoulade und Bratkartoffeln - Weizen, Laktose, Ei, Senf, Fisch - 15,00	<b>saftiges Risotto von Frosch-Schenkeln</b> mit gerösteten Kalbs-Spießla - Laktose - 17,00	<b>Wildklößchen</b> in Preiselbeerrahm, geschmorter Rosenkohl und Spätzle - Weizen, Laktose, Ei - 13,00