



UNSERE SCHMANKERL IN DER VORWEIHNACHTSZEIT

| | |
|---|-------|
| DAMPFIGES MARONEN-RAHM-SÜPPCHEN MIT FRISCH GEHACKTEN GARTENKRÄUTERN UND GERÖSTETEN KERNDLN | 7,50 |
| TATAR VOM RÄUCHERFISCH ANGEMACHT MIT ZITRONE, KRÄUTERN UND ZWIEBELN, AUF AVOCADO-GURKEN-FRISCHKÄSE UND EINEM KLEINEN BERNER RÖSTI AUFGETISCHT | 17,50 |
| MÜNCHNER SAUERBRATEN AUS DEM GESCHMURGELTEN RINDER-MEISERL IM KRÄFTIGEN ROTWEINSSOSSLERL, AUFGETISCHT MIT ANGESCHWENKTEM, SPECKIGEM ROSENKOHL UND GOLDBRAUN ABGESCHMELZTEN FINGERNUEDELN | 22,80 |
| DEM HIRSCH SEIN SCHNITZEL HIRSCHLENDEN-SCHNITZEL IM MALZKORN-PANAD RAUSGEBACKEN, SERVIERT MIT EINEM RAHMIGEN KARTOFFEL-WALDSCHWAMMERL-GRATIN UND KLEINEM VOGERLSALAT | 29,50 |
| BERGKASIGE KASPRESSKNÖDEL GOLDBRAUN ANGEBRATEN, MIT BRAUNER BUTTER, FRISCH GEHOBELTEM PARMESAN UND EINEM KLEINEN GEMISCHTEN WINTERSALAT AUFGETISCHT | 16,50 |
| GANSERL-RAVIOLI NUDEL-TASCHERL GEFÜLLT MIT GANS, PFLAUMEN MAJORAN, ANGESCHWENKT IN SALBEI BUTTER UND SERVIERT MIT FEINEM SCHWARZWURZELPÜREE UND KARAMELLISIERTEN MARONI | 19,90 |
| FILETS VON DER FORELLE IN ZITRONENBUTTER ANGEBRATEN UND AUF EINEM GRASGRÜNEN, CREME-FRAICHIGEN SPINAT-RISOTTO MIT GERÖSTETEN PINIENKERNEN UND GEHOBELTEM PARMESAN AUFGETISCHT | 22,50 |

UND ZUR VORWEIHNACHTSZEIT IM OFFENEN AUSSCHANK

| | | |
|--|------|------|
| LAGREIN DOC | 0,1L | 4,70 |
| WEINGUT MURI GRIES, BOZEN, SÜDTIROL, 2020 | 0,2L | 9,20 |
| DICHTES, UNDRUCHDRINGLICHES RUBIN-VIOLETT, INTENSIVE NASE VON WALDBEEREN UND EIN WENIG NACH PFEFFER. FEIN GEZEICHNETE FRUCHT, ABER AUSDRUCKSSTARK AM GAUMEN, REIFE KIRSCHEN UND SCHOKOLADE, MITTLERES GEWICHT IM ABGANG. | | |
| LUGANA RISERVA DOC VIGNE DI CATULLO, 2018 | 0,1L | 5,10 |
| WEINGUT TENUTA ROVEGLIA, LOMBARDEI, ITALIEN | 0,2L | 9,80 |
| INTENSIVES, LEUCHTENDES STROHGELB, AUSGEPRÄGTE AROMEN VON LIMONE, WEISSEM PFIRSICH UND APRIKOSE SOWIE ZARTEM AKAZIENBLÜTENDUFT UND MANDELN, INTENSIVE FRUCHT, MINERALISCH MIT FRISCH EINGEBUNDENER SÄURE UND EINER BEACHTENSWERTEN LÄNGE IM ABGANG | | |