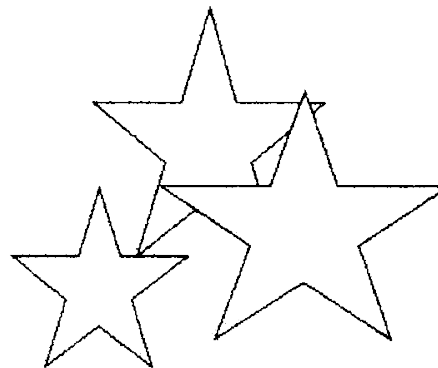


Weihnachten 2019



Suppen

- Kokos-Curry-Zitronengrassuppe mit gebratenen Garnelen 6,70 €
- Kokos- Curry-Zitronengrassuppe (vegan) 5,80 €
- Rinderkraftbrühe mit Kalbsbrätstrudel, Gemüsestreifen und Schnittlauch 5,20 €
- Getrüffelt Maronensamtsuppe mit Croûtons und Sahnehaube 5,20 €
- Karottencremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen 4,90 €

Vorspeisen

- Winterliche Blattsalate mit Balsamico-Dressing, geräucherter Entenbrust und Kartoffelstroh 13,90 €
- Bresaolacarpaccio mit Rucola, geriebenem Parmesan und gerösteten Pinienkernen 12,90 €
- Zweierlei vom Räucherfisch mit Babyspinat in Joghurt –Limonendressing und Weißbrot 13,90 €
- Hausgemachte Wildsülze mit Wildkräutersalat und Preiselbeer - Wacholderdressing 12,80 €
- Brezenknödelcarpaccio mit Feldsalat in Nussöl, Preiselbeeren und gebratenen Wildmedaillons 15,90 €

Warme Vorspeise

- Glasnudeln mit Garnelenragout in Currysauce mit Shiitake Pilzen 12,90 €
- Gebratenes Saiblingsfilet mit Safranschaum und glasiertem Gemüse auf Rotebeete-Kartoffelstampf 11,90 €
- Edelfischklößchen auf Hummerschaum mit schwarzen Bandnudeln 12,90 €

Hauptgerichte

- Rosa gebratener Milchkalbsrücken mit Morchel-Rahmsoße, geschmortem Gemüse und Haselnusspätzle 23,90 €
 - aus dem Smoker ab 100 Personen
- Rinderlende im Ganzen rosa gebraten mit Rotwein- Schalottensoße, Sauce Bernaise, buntem Gemüse und Kartoffelgratin 25,90 €
 - aus dem Smoker ab 100 Personen
- Hirschrücken-Medaillons auf Preiselbeersoße mit gebratenen Pilzen, Maronen-Blaukraut und kleinen Breznknödel 22,90 €
- Zanderfilet vom Grill auf Safranrisotto, Zitronenbutter und geschmorten sautierten Rotebeete Würfel 18,90 €
- Seezungenroulade mit Lachs gefüllt auf Süßkartoffel-Paprika-Lauch-Curry 20,90 €
- Gansbraten mit Apfelkücherl, Blaukraut und Kartoffelknödel 26,80 €
- Tomaten-Auberginen-Schichttorte mit Basilikum-Pesto, Schafskäse im Fadenteig,
gerösteten Pinienkernen, Polenta-Halbmonde und Tomatensauce 12,50 €

- Geflügelpfanderl mit Gans, Hendl und Ente dazu Apfelkücherl, Blaukraut und Kartoffelknödel 24,50 €

- Hausgemachte Kürbismaultaschen auf Currygemüse und Chilifäden 11,90 €

Dessert:

- Weihnachtlicher Dessertteller mit Mini-Bratapfel, Topfen-Stollenknödel, Zimtousse, Rum-Rosineneis und Sahne 8,95 €

- Lebkuchenparfait mit Zwetschgenröster, Vanillesauce und geschlagener Sahne 6,95 €

- Tiramisu auf Bananenragout mit Sauerkirschen, Passionsfruchtsorbet und Schokomousse 7,20 €

o Wahlweise Weißbirtiramisu oder Brasilianisches Tiramisu

- Zweierlei von der Schokolade – Mousse & Sorbet – auf Himbeerspiegel 6,70 €

- *Maroni : 100 Gramm* 4,60 €

- *Tasse Glühwein:* 4,10 €

- *Tasse Punsch (alkoholfrei)* 3,90 €

Weihnachtsbuffet:

46,90 €

Münchner Stadtschreibersuppe

Vitello Tonnato, Roastbeef, Italienische Coppa- und Parmaschinken mit Melonenscheiben, mariniertes Gemüse, geräucherte Lachsfiletscheiben mit Sahnemeerrettich, geräucherte Entenbrust auf Malzbrothappen, glasierte Wildmedaillons auf Apfelscheiben, Matjessalat, Geflügelsalat, Krautsalat, Gurkensalat, Blattsalate, Hirschsattel mit Waldorfsalat

Zanderfilet in der Kartoffelkruste mit Rieslingkräutersauce, resche Ente vom Grill, Wildgulasch, Kalbshaxe, knusprige Reiberdatschi, frisches Gemüse der Saison, ganzes gefülltes Spanferkel, Kartoffel- & Semmelknödel, Butterspätzle, Speckbratkartoffel, Gemüsestrudel, Panzerotti mit Spinat-Ricottafüllung dazu Tomatenragout, Graupenrisotto mit Funghi Porcini und Waldpilzen

Internationale Käsespezialitäten

Hausgemachtes Augustiner Lebkuchenparfait mit Pfirsichen,
Topfenstollenknödel auf Gewürzorange ragout
Vanillewaffeln mit Walnusseis