

## *Menu I*

*Feldsalat mit Krautstrudel und Apfel-Meerrettich-Schmand*

*\* \* \**

*Badisches Kartoffelsüpple mit Rauchlachs*

*\* \* \**

*Sauerbraten mit Gewürzrotkraut, Kartoffelklöße und Quarkspätzle*

*\* \* \**

*Parfait vom Vanillekipferl mit warmen Gewürzkirschen*

*48,50 €*

*Ohne Suppe 42,50 €*

## *Menu II*

*Kartoffel-Endiviensalat mit hausgemachtem Maultäschle*

*\* \* \**

*Tafelspitzbrühe mit Walnußflädle*

*\* \* \**

*Maishähnchenbrust im Speckmantel mit Rahmrosenkohl  
und Spinatklöße*

*\* \* \**

*Geeister Christollen mit marinierten Zitrusfrüchten*

*42,50 €*

*Ohne Suppe 48,00 €*

### *Menu III*

*Gefüllte Kartoffelpuffer mit Bergkäse, Birne und kleinem Wintersalat*

*\* \* \**

*Schwarzwurzelsuppe mit Trüffelpesto*

*\* \* \**

*Zweierlei vom Hirschkalb mit Glühweinsabayon*

*Rahmwirsing und Mohndampfnudeln*

*\* \* \**

*Unser Bratapfel mit Mostsoße und Preiselbeereis*

*64,50 €*

*Ohne Suppe*

*58,00 €*

### *Menu IV*

*Kartoffel-Feldsalat mit warm geräuchertem Pfefferlachs und Honig-SenfsöÙle*

*\* \* \**

*Karotten-Ingwer-Suppe mit gegrilltem Scampi*

*\* \* \**

*Kross gebratene Bauernente mit Gewürzrotkraut und Speckknödel*

*\* \* \**

*Ofenschlupfer mit ZimtsoÙe und Quitten-Joghurteis*

*66,00 €*

*ohne Suppe 58,00 €*

## *Menu V*

*Zander im Speck mit Balsamicolinsen und kleinem Wintersalat*

*\* \* \**

*Klare Ochsenschwanzsuppe mit zweierlei Nockerl*

*\* \* \**

*Hausgemachte Trüffelravioli mit Rahmspinat*

*\* \* \**

*Scheiben vom Rinderfilet mit rosa Pfefferkruste, Portweinjus*

*Winterlichem Rahmgemüse und Kartoffelstrudel*

*\* \* \**

*Winterliche Dessertvariation*

*89,00 €*

*Ohne Ravioli 75,00 €*

*Ohne Suppe, ohne Ravioli 68,00 €*