

Dessert

- 330 Zimt-Panna Cotta mit Sauerkirschen
und Sahne ^{G,1} 5,40 €
- 331 Zwei Kugeln Tiramisu-Eis mit Amarettini,
Sahne und Karamellsauce ^{A,C,F,G,H} 5,40 €
- 332 Zwei Kugeln Vanilleeis mit
heißen Sauerkirschen und Sahne ^{G,1} 7,90 €
- 333 Schokoladen Brownie mit Orangensorbet
und Sahne ^{A,C,G,F} 7,90 €
- 69 Unsere Dessertgedeck:
Eine Kugel Walnusseis dazu einen
Obstbrand von der Brennerei Prinz
und einen Espresso ^{G,H} 7,90 €

Schnäpse von Prinz im Holzfass gereift Fein-Brennerei in Hörbranz

- 122 2 cl Alter Bodenseeapfel 41 % 4,20 €
- 123 2 cl Alte Haselnuss 41 % 4,20 €
- 125 2 cl Alte Marille 41 % 4,20 €
- 126 2 cl Alte Williams-Christ-Birne 41 % 4,20 €
- 127 2 cl Alte Waldhimbeere 41 % 4,20 €
- 128 2 cl Alte Zwetschge 41 % 4,20 €
- 129 2 cl Alte Kirsche 45 % 4,20 €

Aggstein Edelbrände Tirol im Geiste

- 124 2 cl Johannisbeer Schnaps 35 % 4,20 €

Kulinarische zur Winterzeit

08. November bis 15. Dezember 2024



Unsere Weinempfehlung ^L

- 104 0,25 Ltr. 2021 Primitivo del Salento trocken
„Duca de Salento“ Italien 6,90 €
- 109 0,25 Ltr. 2021 Excellent Rother Lemberger
trocken – Stromberg-Zabergäu 6,90 €
- 108 0,25 Ltr. 2019 Barbera D´Alba Cantina
Medaina trocken – Barolo Italien 7,90 €
- 105 0,25 Ltr. 2023 Zenato San Benedetto
Lugano trocken – Italien Veneto 7,90 €
- 106 0,25 Ltr. 2022 Grauburgunder Herrenbuck
Kabinett trocken – Kiefer Kaiserstuhl 6,90 €
- 107 0,25 Ltr. 2021 Spätburgunder Rosé Premium
trocken - Bottwartaler Winzer 6,90 €

Suppen

- 300 Kraftbrühe mit Flädle ^{A,C,G} 5,60 €
- 301 Cremesuppe vom Kürbis mit Kürbiskernöl und Kürbiskerne (vegan) 5,90 €

Salate

- 302 Feldsalat mit Walnußöl, Rote Beete, Bergkäse und Walnüssen ^{G,H} 6,90 €
- 303 Gebratene Frischlachsstreifen auf Blattsalate mit Mango-Chili-Dressing, dazu Stangenbrot ^A 18,90 €

Vegan

- 304 Falafel aus Kichererbsen und Bulgur mit süß saurer Sauce, Tomatensalat mit Basilikumöl und Pommes frites 15,90 €

Rouladen & Schnitzel

- 305 Rinderroulade mit Zwiebeln, Speck, Gurken und Senf gefüllt, dazu Bratensauce, Rotkohl und Kartoffelpüree ^{A,G,I,7} 19,90 €
- 306 Schnitzel Braumeister Art mit Camembert und Preiselbeeren gefüllt, dazu Rahmsauce und Pommes frites ^{A,C,G} 19,90 €

Reh

- 307 Hirschbratwurst mit Preiselbeersenf, Rotkohl und Kartoffelpüree ^{A,G,I,J} 14,90 €
- 308 Geschmortes Rehragout mit Preiselbeerbirne und Haselnussspätzle ^{A,C} 24,90 €

Gans

- 309 Gebratene, geschnetzelte Gänseleber mit Zwiebelsauce und Kartoffelpüree ^G 19,90 €
- 310 Knusprige Gänsekeule mit Gänsesauce, glasierten Maronen, Sauerkirschapfel, Rotkohl und Kartoffelknödel ^{A,G} 28,90 €

Frischer Norwegischer Lachs

- 311 Gebratenes Norwegische Lachsfilet mit Kräuterbutter, Bernaiser Sauce, Pommes frites und Feldsalat ^{D,G,J} 27,90 €

Argentinischem Rinderfilet Das Beste vom Rind!

- 312 Argentinisches Rinderfiletsteak mit Kräuterbutter, grüner Pfefferrahmsauce Pommes frites und Feldsalat ^{G,I,J} 33,90 €