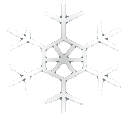


Menü 1



Lauwarme Scheiben vom Kalbstafelspitz
mit Honig-Schalotten-Marinade und kleinem Feldsalat

oder

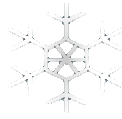
Aufgeschäumtes Maronensüppchen mit feinem Frischlingspflanzler



Rosa gebratener Hirschrücken unter der Walnusskrokant-Kruste
mit glasiertem Spitzkohl und Kartoffel-Fleckerl



Lauwarmer Altwiener Apfelstrudel
mit Vanillesoße und gebrannte Mandel Eis



mit Suppe 41,- €
mit Vorspeise 44,- €

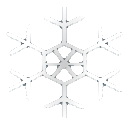


Menü 2

Lauwarme Scheiben vom Kalbstafelspitz
mit Honig-Schalotten-Marinade und kleiner Feldsalat

oder

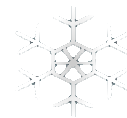
Aufgeschäumtes Maronensüppchen mit feinem Frischlingspflanzler



Knusprig gebratene Weihnachtsgans
mit glasierten Maronen, Apfelrotkohl
und geschmolzenen Kartoffelknödel



Lauwarmer Altwiener Apfelstrudel
mit Vanillesoße und gebrannte Mandel Eis



mit Suppe 40,- €
mit Vorspeise 43,- €

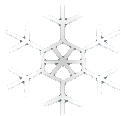


Menü 3

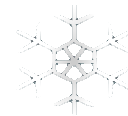
Lauwarme Scheiben vom Kalbstafelspitz
mit Honig-Schalotten-Marinade und kleiner Feldsalat

oder

Aufgeschäumtes Maronensüppchen mit feinem Frischlingspflanzlerl



Zander auf der Haut gebraten
auf feinem Kürbisrisotto und Kerbelschaum



Lauwarmer Altwiener Apfelstrudel
mit Vanillesoße und gebrannte Mandel Eis

mit Suppe 36,- €
mit Vorspeise 39,- €



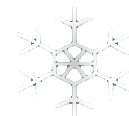
Menü 4

Lauwarme Scheiben vom Kalbstafelspitz
mit Honig-Schalotten-Marinade und kleiner Feldsalat

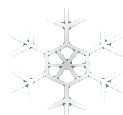
oder

Aufgeschäumtes Maronensüppchen mit feinem Frischlingspflanzlerl

Medaillons von der Schweinelende
mit Backpflaumen gratiniert
auf Rahmwirsing und weihnachtliche Kartoffelkrapfen



Lauwarmer Altwiener Apfelstrudel
mit Vanillesoße und gebrannte Mandel Eis



mit Suppe 33,- €
mit Vorspeise 36,- €

