

Aus unserem kulinarischen Kalender in den Wintermonaten

Zum Aufwärmen:

Frucht-Glühwein¹³ Klassisch / Sachsenobst
Heiße Marille¹³ / Marillen-Punsch
Hüttenpunsch¹³ / Orangen-Rum-Punsch
Fruchtpunsch alkoholfrei



5,00 EUR
6,00 EUR
6,00 EUR
4,50 EUR

Suppe der Saison

Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl und gerösteten Kürbiskernen ✓ 6,90 EUR

Hauptgerichte im Winter

Wermsdorfer Karpfenfilet „blau“, im Wurzelsud gedünstet
an Apfelrotkohl, Salzkartoffeln und Buttersauce
dazu Sahne-Meerrettich



23,90 EUR

Wermsdorfer Karpfenfilet „knusprig gebacken“
an Apfelrotkohl, Salzkartoffeln und Buttersauce

23,90 EUR

Gebratenes Lachsfilet „Limette-Ingwer-Chili“
auf Blattspinat, Salzkartoffeln und Buttersauce

25,90 EUR

Hirschgulasch an Preiselbeer-Pfirsich
mit Apfelrotkraut, Champignons und Kartoffelklößen

21,90 EUR

Barbarie-Entenkeule mit Beifuß-Orangensauce
Apfelrotkraut, Rosenkohl und Kartoffelklößen

23,90 EUR

Gänsekeule mit Beifuß-Orangensauce
Apfelrotkraut, Rosenkohl und Kartoffelklößen

26,90 EUR

Gänsebrust mit Beifuß-Orangensauce
Apfelrotkraut, Rosenkohl und Kartoffelklößen

26,90 EUR



Desserts

Ofenwarmer Apfelstrudel an Vanilleeis und Sahne ✓ 6,90 EUR

„Wintertraum“

Orangensorbet (2 Kugeln) trifft auf eine Kugel Schokoladeneis,
fruchtige Mandarinen, Sahne, Schokoladensauce und Spekulatius-Crumble 6,90 EUR

„Winterchen“ - Orangensorbet (1 Kugel) auf Sahne, Mandarinen,
Schokoladensauce und Spekulatius-Crumble 4,30 EUR

✓ Vegetarische Speisen

Bei Änderung der Beilagen erheben wir eine Servicepauschale von 1,50 EUR.