

**Vorweg einen Gruß aus der Küche**

\*

**Marktfrischer Salatteller der Saison**

\*

**Klare Rinderkraftbrühe**

mit hausgemachten Markklößchen

**3,00€**

Hauptgericht zur Auswahl

**Zarter Hirschkalbsbraten**

-vom Wild aus Tiroler Wälder-  
in einer Johannisbeer- Rahm- Sauce  
Pochierte Birne mit Preiselbeeren  
an Spätzle vom Brett

**19,50 €**

**Seelachsrückensfilet**

(Praktisch Grätenfrei)

an einer Dill- Rahm- Sauce  
Butterkartoffeln

**15,50 €**

**Knusprige Gänsebrust**

Orangen- Preiselbeeren- Jus  
Frisches Gewürzrotkraut  
Gefüllter Schmorapfel  
Kartoffelklöße mit Buttersemmeln.

**17,50 €**

**Gemischter Braten**

-vom Schwein und Rind-  
Frisches Gewürzrotkraut  
Kartoffelklöße mit Buttersemmeln.

**16,50 €**

**Hausgemachte Kartoffel- Pilz- Rolle**

frisches Wintergemüse  
an Gruyère- Sauce.

**14,50 €**

**Hausgemachtes Weihnachtliches Tiramisu**

mit Spekulatius

**4,00€**

