

## ABENDKARTE

### DESSERT

|   |      |
|---|------|
| Halbflüssiges Schokoladensouffle <small>e,g,m</small><br>mit Beersauce und Vanilleeis               | 8,20 |
| Apfelküchle in Zimtzucker <small>e,m,g</small><br>mit Vanillesauce                                  | 6,80 |
| Wiener Topfenstrudel <small>e,m,g</small><br>mit Aprikosenragout und Vanillesauce                   | 6,80 |
| Cornflakes Milch-Panna Cotta (sehr lecker) <small>m,a</small><br>mit Pistaziencreme und Beerensalat | 7,50 |
| Salted Caramel-Cheesecake <small>m,e</small><br>mit Pekanuß-Crumble und Mandarinen-Salat            | 8,20 |

#### Zusatzstoffe Speisen / Getränke:

g:Gluten, e:Eier, m:Milch, n:Schalenfrüchte, en:Erdnüsse, so:Soja, se:Sesam, sl:Sellerie, sn:Senf, w:Weichtiere, l:Lupine, f:Fisch, su:Sulfit, fa:Farbstoff, a:Alkohol, d:diabetikergeeignet, nu:Nuß

1 mit Konservierungsstoffen 2 koffeinhaltig 3 mit Antioxidationsmittel 5 mit Farbstoff 7 chininhaltig

8 mit Aspartam 14 mit Süßungsmittel 15 mit Phosphat

*EIN GAST IST WIE EIN GUTER FREUND DER ÜBERRASCHEND  
VORBEIKOMMT.  
ES IST SCHÖN IHN GLÜCKLICH ZU SEHEN.*

## ABENDKARTE

*11. DEZ BIS 23. DEZ  
TÄGLICH AB 17:00 UHR*

*ALLES BEGINNT MIT EINEM  
HERZLICHEN WILLKOMMEN*

---

## ABENDKARTE

---

### SUPPEN

Mediterrane Fischsuppe n,f,sl,a,w 12,80  
mit Bouillabaissegemüse, Jakobsmuscheln und Garnele

Kürbiscremesuppe m,a,n 6,80  
mit Kürbiskrokant und steirischem Kernöl

#### KLEINER WEINBEGLEITER

Saftige Oliven, Parmesanwürfel und Pumpernickel 5,80

### VORSPEISEN

Caesar Salad m,sn,fa 9,90  
mit Putenmedaillons vom Grill 12,80  
mit gegrillten Gambas 14,50

Avocado-Crimpssalat g,e,m 12,80  
mit Limetten-Crostini und Aioli

Gegrillte Hendlspieße sn,g,n,m 12,80  
auf asiatischem Gurkensalat mit Sesamöl

Sautierte Gänseleber su,m 13,90  
auf Vogerlsalat, Calvados-Vinaigrette, Apfelspalten

#### FLAMMKUCHEN DER WOCHE g,m,fa

mit Hendlstreifen, Tomatenmarmelade, Babyspinat, Kirschtomaten, Käse 13,80

|                                |      |                     |      |
|--------------------------------|------|---------------------|------|
| Portion Trüffel-Kartoffelpüree | 4,80 | Portion Grillgemüse | 3,50 |
| Portion Aioli mit Weißbrot     | 2,80 | Portion Gurkensalat | 3,50 |
| Portion Kräuterbutter          | 2,00 | Cognac-Pfeffersauce | 3,00 |
| Portion Preiselbeeren          | 2,00 | Sauce Bearnaise     | 3,00 |



---

## HAUPTSPEISEN

---

### TÄGLICH FRISCH VOM HERD

Geschmorter Wirsing und Kürbis (vegetarisch) m,a,g,e 13,90  
mit hausgemachten Papardelle, Rucolarahmsauce

Gänseragout von Brust und Keule g,e 17,90  
mit gebratenen Semmeltalern, Steckrübe und Preiselbeeren

Geschmorter Rindernacken vom US-Beef (butterzart) m,sn 19,80  
mit geschmälzten Balsamico-Zwiebeln, Süßkartoffelstampf

Hirschgulasch aus dem Römertopf (Tiroler Abschuss) m,sn 21,90  
mit Brioche-Mohnknödel und Cranberry-Pfeffer-Chutney

#### BESONDERE EMPFEHLUNG AUS DER KÜCHE

Spare Ribs vom Brandenburger Jungschwein f,e,su,m 21,50

butterweich mit Cole Slaw ...gibts wieder ab 2. Januar!!!

Ofenkartoffel mit Sour Creme 4,50

Brust oder Keule von der Freilandgans (nicht mit Tagesspiegel-Gutschein) 28,50

mit Rotkraut, Grünkohl, Kartoffelklößen und kräftiger Maronensauce

#### AUCH LECKER

Rosa Gänseleber a,sl,m 16,90  
mit Schmorzwiebeln, Kartoffel-Schwarzwurzelstampf, Rotweinsauce

Steak-Tatar vom US-Black Angus, su,sn 21,90  
Pommes, Römersalat, Worcestersauce und Ketchup

Kronprinz Teller sn,w,g,es 23,90  
Steak vom Black Angus Beef, Scampis, Salat, Aioli und Weißbrot

