

## **Weihnachtskarte**

### **geräuchertes Färöer Lachsfilet**

Meerrettich / Petersilie / Wildkräuter / Sauerteigbrot  
17,00

### **Tatar vom Reh**

Kernöl / Steirer Kren / Steinpilz / Preiselbeere  
17,00

### **Kohlsprossen**

Salzsellerie / Winter Trüffel / Sellerie Püree  
15,00

### **Ochsenschwanz Consommé**

Grießnockerl / Wintertrüffel / Wurzelgemüse  
12,00

### **Sellerie Schaumsüppchen**

Croutons / Birne / Gänseleber  
11,00

### **Barbarie Entenbrust**

Rotkrautconfit / Kohlsprossen / Pommes Dauphine / Portweinjus  
29,00

### **Confierte Entenkeule**

Rotkohl / Grünkohl / Kartoffelklöße / Sauce  
29,00

### **Hirschkalbsrücken**

Nüsse / Kohlsprossen / Sellerie / Portweinkirsche  
32,00

### **Skrei**

Schwarzer Wintertrüffel / Blattspinat / Kartoffel Musseline / Tomate  
32,00

### **Rote Beetknödel**

Sellerie / Krenschaum / Petersilienöl / Beete  
21,00

### **Aschenbrödels Haselnuss**

Kirsche / Nugat  
10

### **Kaiser Schmarrn**

mit Zwetschgenröster oder Apfelmus  
9,50

**3 Gänge Suppe / HG / Dessert 49,00**

**3 Gänge Vorspeise / Hauptgang / Dessert 54,50**

**3 Gänge Vegetarisch 39,00**

**4 Gänge mit Suppe 64,00**

**4 Gänge Vegetarisch 49,00**

**Auf Vorbestellung ganze Ente für 2 Personen oder ganze Gans für 4-6 Personen**