

# Adventskarte



## Suppen und Schmankele

Kräftige Gulaschsuppe in der Terrine mit Hausbrot	8,90
Hausgemachte Kartoffelsuppe mit frischem Majoran und Speckwürfel	7,50
Ziegenkäse im Strudelteig gebacken mit gerösteten Mandeln und Blütenhonig auf Rucolasalat in Orangen - Rosmarindressing	14,90
Gebratene Entenbrust mit Schwammerl und glasierten Apfelspalten auf knackigem Feldsalat vom Markt in Omas - Haselnussdressing	15,90
Zartes Roastbeef vom Weideochsen Rosa gebraten mit hausgemachter Remouladensoße und reschen Zwiebelkartoffeln	17,90

## Unsere Tagesempfehlung

„Münchner Schnitzel“ Rückensteaks vom bayerischen Jungschwein gebacken mit Meerrettichsenf und Omas Kartoffel - Rucolasalat	18,90
Edelragout vom heimischen Reh in herzhaftem Wacholderrahm mit frischem Rosenkohl und hausgemachtem Semmelknödel	22,50
Bayrischer Zwiebelrostbraten von der Ochsenlende mit kräftiger Rotweinsoße, Grillgemüse und reschen Bratkartoffeln	25,90

## Unsere Klassiker

Frische Kalbsherzscheiben vom offenen Buchenholzfeuer mit frisch geriebenem steirischem Kren oder Kräuterbutter	17,90
Portion Spanferkelbraten resch aus der Bratenreine mit Augustiner-Dunkelbiersoße, Apfelblaukraut und handgedrehtem Kartoffelknödel	22,50

## Fisch der Woche

Zanderfilet auf der Haut saftig kross gebraten mit saftigem Blattspinat, feiner Weißwein- Dijon -Senfsoße und kleinen Kräuterkartoffeln	21,90
---	-------

## Vegetarisch

Hausgemachte Spinatknödel auf glasiertem Marktgemüse mit brauner Fassbutter, Rucola und frisch geriebenen Parmesan	15,90
Allgäuer Käsespätzle im Eisenpfanderl mit hausgemachten Röst - Zwiebeln und Marktsalat in cremigem Sauerrahmdressing	15,90

**Haferl Glühwein 4,90 €**