

Das Gasthaus

TRÄUMEN & GENIEßEN AM REICHSWALD

Weihnachtsfeiertage 25. & 26. Dezember 2022

zusätzlich zu unserem Menü

Vorspeisen:

Hausbrot mit Kräuterbutter und Aufstrich ^{1,2,6,9} V	€ 6,2
Feldsalat mit Kartoffeldressing mariniert Champignons geröstet V Radieschen & eingelegter Kürbis	€ 11,5
Gegrillte Garnelen in Knoblauchöl Tomaten Chili	€ 13,9
Carpaccio vom Rind Pestocreme Parmesan getrocknete Tomaten	€ 13,9

Hauptgerichte:

Haussalat als Beilage € 5,20

Unser Weihnachtsgenuss – Portion Bauernente frisch aus dem Ofen

€ 26,-

serviert mit glasierten Maroni | Rotkraut | Kartoffelklöße | Apfel-Zwiebelfülle

Süßkartoffel - Wirsingstrudel Steckrüben-Kichererbsen-Curry V	€ 20,9
Gebratenes Kabeljaufilet aus Island Spitzpaprika Schwarzwurzeln Bouillabaisseschaum Kartoffelkrapfen	€ 25,9
Hirschrücken im Crepémantel Rotkraut eingelegte Äpfel Selleriecreme Rosmarinkartoffeln	€ 34,-
Zwiebelrostbraten Rumpsteak von der heimischen Färsen rosa gebraten Speckbohnen Röstzwiebeln Rosmarinkartoffeln	€ 29,9
Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz gebacken Preiselbeeren Kartoffel-Gurkensalat ^{9,6,2}	€ 23,9

Dessert:

Tiroler Bergkäse Feigensenf Trauben Nüsse	€ 11,-
Passionsfruchtsorbet - mit Vodka am Tisch aufgegossen	€ 8,9
Crème Brûlée frische Früchte Krokant	€ 8,9
Zweierlei Schokoladenmousse im Glas serviert Himbeercoulis Crumble	€ 9,2

Lassen Sie sich verwöhnen und wir wünschen Guten Appetit
Andy, Teddy, Fleur und das Gasthaus Team

Weihnachten 25. & 26. Dezember

11.30 Uhr – 21 Uhr durchgehend Küche

- bitte unbedingt reservieren -

! zusätzlich zu unserer **kleinen a la carte Speisekarte** bieten wir Ihnen ein
4 Gänge Weihnachtsmenü an !

Gruß aus der Küche

Kohlrabi mit Pilztatar gefüllt
marinierte Forelle | Zitronengras

Consommé vom Ochenschwanz
Maultasche | Gemüse

Milchkalbsbäckchen sanft geschmort
Gewürzjus
Chicorée & Selleriepüree

Süße Topfenknödel in Butterbrösel
Zwetschgen | Vanillesoße | Rumeis

€ 54,- p.P
ohne Kohlrabi € 42,-
ohne Suppe € 47,-

