

WEIHNACHTSGENUSS

Aperitif

gebrannte Blutorange vom Parzmair
mit Fever-Tree Indian Tonic
8,90

Vorspeisen



Kürbiscremesuppe
mit gerösteten Kürbiskernen & *pramoleum* Kürbiskernöl
L, O
5,40

geräucherte Entenbrust
mit Vogersalat, Orange, Walnüssen & Sauce Cumberland,
dazu Jour-Malzweckerl vom Haller Bäcker
A, H, M, O
18,90



Hauptgerichte

Hirschragout
mit Serviettenknödel, Blaukraut & Preiselbeer-Birne
A, C, G, L, O
23,90

Wildschweinschnitzel in Kräuterpanade
mit Wild-Preiselbeersauce, Kroketten,
Kohlsprossen mit Maroni & Speck
A, C, H, L, O
24,90





Nudelteigtascherl mit Steinpilz-Kartoffel-Füllung

auf Kürbisragout, mit gerösteten Kürbiskernen
& frittiertem Rucola

A, L, O
15,90

Surf & Turf

österreichisches Salon Beef 200 gr., Garnelen,
dazu frisches Marktgemüse, Steinpilz-Kartoffelgratin
& Rotweinjus

B, C, G, M, O
44,90

gegrilltes Lachsforellenfilet

auf rote Rüben-Risotto,
dazu Romanesco & Salsa Verde

D, G, L, O
22,90

Desserts

weihnachtliche Dessertvariation

Lebkuchenbrownie, Glühweinkirschen-Sorbet,
Vanillekipferl mit Bratapfel im Glas, Macaron, Spekulatius Crumble

A, C, G, H
13,90

Digestif

Innviertler Sturschädl Gin

2cl Sturschädl Gin, Fever Tree Mediterranean Tonic,
Zitrone, Rosmarin

8,90

