Sonntagskarte

Vorspeisen:

Gebackener Ziegenkäse I Panko I Birne I Salat I Brioche
11,90

Maronenschaumsuppe I Griebenschmalz - Crostini
€ 7,40

Empfehlungen der Küche

Ofenfrisches Schäuferl I Natursoße
Kartoffelknödel I Speck - Sauerkraut
€ 17,90

Zarter Hirschbraten I Schmorsoße
Brezenknödel I Apfel - Blaukraut
€ 21,90

Hauptgerichte

Hausgemachte Linguine I Walnüsse I Spinat I Sahne I Tomate - veggie
€ 18,90

Entenbrust vom Grill (rosa)
Rotweinjus I Kartoffelgratin I Rahmwirsing
€ 23,90

Zanderfilet vom Grill
Risotto I Hummerschaum I Gemüse
€ 23,90

Dessert

Grießknödel I Mohn I Quittenkompott
€ 8,90

Lebkuchen Panna Cotta I Orangen - Zimt - Parfait I Glühweinzwetschgen
p. P. € 8,90

Affogato
Espresso I Vanilleeis[g]
€ 4,80

Sonntagsmenü

Aperitifempfehlung:

Heidelbeer - Mocktail mit Zimt (alkoholfrei)

(Heidelbeeren I Soda I Johannisbeersaft I Zimt I Rosmarin)

€ 6,90

X - Mas Aperol

(2cl Aperol I 5 cl Glühwein I Prosecco I Soda I Thymian)

€ 8,40

SIEGLS Orange Noël

(3cl Rum I 3cl Cointreau I Orange I Rosmarin I Granatapfel)

€ 9,40

Vorspeise

Maronenschaumsuppe I Griebenschmalz - Crostini

Hauptgericht

Zarter Hirschbraten I Schmorsoße
Brezenknödel I Apfel - Blaukraut

Dessert

Lebkuchen Panna Cotta I Glühweinzwetschgen
Orangen - Zimt - Parfait
€ 37,00

„Es ist unsere vornehmste Pflicht, unsere Gäste mit frischen Produkten und bestem Geschmack zufrieden zu stellen."
- Daniel Siegl -