

Silvester

2017

Aperitif Empfehlung:

Bellini oder Hugo auf Eis Glas 0,2 ltr. 7,00 €

Vorspeisen:

Lachsvariation von Räucherlachs, Matjes-Lachstatar
hausgebeiztem Graved Lachs und Baguette **12,50 €**

marinierte *Blattsalate* mit rosa *gebratener Entenbrust*,
Orangenfilets und Walnüssen **12,50 €**

Carpaccio vom Ochsenfilet
mit gehobeltem Parmesan und Rucola **12,50 €**

Vitello Tonato
Kalbfleisch mit feiner Thunfischcreme,
Kapern und Baguette **11,50 €**

kleines, pikant gewürztes *Ochsentatar*
mit Butter und geröstetem Bauernbrot **11,50 €**

Rote Beete Carpaccio mit Feldsalatbouquet,
gratiniertem Ziegenkäse, Pinienkernen und Baguette **10,50 €**

Suppen:

klare Ochsenschwanzsuppe
mit Sherry und Gemüsewürferl **5,90 €**

cremige Schwammerlsuppe
aus frischen bayrischen Pilzen **4,80 €**

klare Tomatenconsomé
mit Basilikum-Topfennockerl **4,50 €**

Unsere Weinempfehlung:

| | | | | |
|-------|---|------------------|------|---------|
| 201er | <i>Rödelseer Küchenmeister</i> <i>Weingut Popp, Silvaner, Kabinett</i> | Franken | 0,7l | 21,50 € |
| 201er | <i>Grüner Veltliner Zeiseneck, DAC</i> <i>Roman & Adelheid Pfaffl,</i> | Niederösterreich | 0,7l | 22,50 € |
| 201er | <i>Blauer Zweigelt, Umathum</i> | Burgenland | 0,7l | 27,50 € |
| 201er | <i>Château Pey la Tour Reserve AC</i> <i>Bordeaux Superiore</i> | Frankreich | 0,7l | 26,50 € |

Heute haben wir bis 22:30 Uhr für Sie geöffnet

Rib-Eye-Steak ca. 300 g vom Black Aberdeen Angus
mit Pfefferrahmsoße oder Kräuterbutter **23,50 €**

dazu empfehlen wir:

Blattsalat, Folienkartoffel mit Kräutersauerrahm, Maiskolben je **2,50 €**

gut abgelagerter **Zwiebelrostbraten** von der Rinderlende
mit pikanter Zwiebelsoße, knusprigen Röstzwiebeln und Bratkartoffeln **18,90 €**

knuspriges **Spanferkel** und rosa gebratene **Entenbrust**
mit kleinem Kartoffelknödel und frischem Wirsing **17,90 €**

rosa gebratene Entenbrust auf Orangensoße,
mit Kartoffelgratin und frischem Gemüse **18,50 €**

g'schmortes **Ochsenbackerl** in kräftiger Rotweinssoße,
mit glasiertem Gemüse und Kartoffel-Selleriepüree **15,80 €**

gegrilltes **Lammkotelett**, Premium Qualität
mit Speckbohnen und Kartoffelgratin **21,90 €**

Medaillons vom Rehrücken

auf Sauerkirschoße mit Kartoffel-Selleriepüree,
Rosenkohl und beschwipsten Pflaumen **29,50 €**

saftiges gegrilltes **Kalbskotelett** mit Kräuterbutter,
frischen Gemüse und knusprigen Kartoffelrösti **22,90 €**

Engadiner Schnitzel vom Kalb,

mit rohem Schinken und Pfifferlingen gefüllt, in Parmesanhülle gebacken,
mit Tagliatelle und frischen Schwammerl in Kräuterrahm **20,50 €**

frisch geschmorter **Rehshlegel** mit Wacholdersoße,
hausgemachten Spätzle, beschwipsten Pflaumen
und gefülltem Bratapfel **19,80 €**

feuriges Scampi-Gröstl

mit Zucchini, Paprika, Zuckerschoten und Kartoffeln **19,80 €**

gegrillte **Nordsee-Seezunge „Müllerin Art“** ca.500 g
mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln und Blattsalat **27,50 €**

Steak vom Norwegischen Lachs

mit Hummersoße, Shrimps, Reis und frischem Gemüse **18,90 €**

Desserts

winterliche Dessertvariation

eine Vielfalt von Naschereien **7,20 €**

kleiner caramelisierter Kaiserschmarrn

mit Zwetschgenröster und Kugel Vanilleeis **7,80 €**

hausgemachte **Crème Brûlée** **6,00 €**

hausgemachter lauwarmer Schokoladenkuchen

mit zartem Schmelz und Vanillesoße **6,50 €**

Duett im Glas von Bayrischer Crème und Mousse au chocolate

mit Beerenragout und Sahne **5,80 €**

Walnußeis mit Eierlikör und Sahne **6,50 €**