

ES WEIHNACHTET IM ALTEN MARKT

RAPUNZELSALAT

mit Äpfel, Nüsse, Trauben und Honig-Himbeer Dressing 9.80



ENTENLEBER PARFAIT

mit grünem Pfeffer, Orangen Chutney und Wintersalate 10.80



Rosa gesottenes

RINDERMAISERL (Roastbeef)

mit Kürbiskern Öl und Bauernbrot Cracker 11.80



LACHS-RUCOLA TATAR

mit Kartoffelrösti, Sauercreme und Salatbukett 12.80



GEGRILLTER ZIEGENKÄSE

mit Walnüsse, Trauben, Wintersalat und Himbeer-Vinaigrette 11.80



CARPACCIO vom KALBSFILET

auf Rucola Salat mit Olivenöl, Zitrone und Parmesan 11.80

I SUPPEN I

KAROTTEN-ORANGEN-SUPPE

mit Ingwer 6.80



getrüffelte

TOPINAMBUR SUPPE

mit Gemüse Chips 6.80



OCHSENBouillon

mit Pfannkuchen-Roulade und Madeira 6.80

I FLEISCHGERICHTE I

BAUERN ENTE

frisch aus dem Rohr, mit Rotwein-Blaukraut,
Kartoffelknödel und Butterbrösel 19.80



MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET

mit Backpflaumen gefüllt mit Mandel-Brokkoli
und feinen Nudeln 21.80



gesottener

RINDERTAFELSPITZ

mit Meerrettich-Apfel-Sauce mit Bröselblumenkohl und Peterle-Kartoffeln 17.80



PERLHUHN BRÜSTCHEN

mit Trauben-Speck-Croutons auf Champagner Kraut
und Kartoffelpüree 19.80



saftiger

HIRSCH-EDELPFEFFER

mit Pilzen, Preiselbeeren und Butterspätzle 19.80



ROSA OCHSENLENDE

in der Zwiebel-Senf-Kruste mit Wintergemüse und Kartoffelgratin 24.80

I FISCHGERICHTE I

ZANDER FILET

in der Kartoffelkruste auf Blattspinat, Schnittlauchsauce
und Nusskartoffeln 21.80



FILET VOM SEE-SAIBLING und SCAMPI

auf Rosmarin-Tomaten-Butter mit gegrilltem Fenchel und Basmati Reis 23.80

I VEGETARISCH I

WEISSWEIN-WALDPILZ-RISOTTO

mit Petersilien-Pesto, rotem Pfeffer und Parmesan
klein 12.80 groß 18.80

Unsere süße Weihnacht

OMA'S WECK-GLAS'L

mit Grießflammerie, Rum-Lebkuchen und Zwetschgenröster 7.50



TOPFENKNÖDERL

mit Zimt-Brösel-Butter abgebräunt und Amarena-Kirsch Eis 7.50



warmer

SCHOKOLADENKUCHEN

Weißes Nougat Eis und Eierlikör 8.50



KAFFEE MOUSSE

mit Kahlua und Mandeln 8.50



gratinierter

APFELPFANNKUCHEN

mit Vanille Eis und Calvados 8.50



WEIHNACHTSTRAUM

unsere süße festlich leuchtende Dessert-Variation 9.80

unsere Weihnachts-Sorbets

BIRNEN SORBET

mit Williams Brand 6.50



SCHWARZE JOHANNISBEEREN SORBET

mit Holzfass Enzian 6.50

Wein zum Dessert

GRAACHER RIESLING

feinherb-halbtrocken Weingut Wegeler – Rheingau 0.1l 6.00



KÄSEAUSWAHL

mit Trauben, Walnüsse, Feigensenf und Crissini 12.50