

Aperitif

- Aperol Spitz 0,2l 6,50 €
- Hugo 0,2l 6,50 €
- Gin Tonic (4cl Bomabay Gin) 8,10 €
- Fl. Fürst von Metternich 26,50 €
- Fl. Ruinart Champagner Brut 119 €

Flaschenweine weiß

- Lugana Sogni D'Oro, Italien 34,00 €
- Grüner Veltliner „Von den Terrassen“ Österreich 26,80 €
- Rheingau Riesling Q.b.A., Baden 34,00 €
- Grauburgunder Q. b.A. Weingut Robert Weil, Rheingau 29,50 €

Flaschenweine rot

- Magia del Sonso, Barbera & Nebbiolo, Italien 32,00 €
- Zweigelt Weingut Pöckl, Österreich 32,50 €
- Barbera d'Alba "Ruvei" Marchesi di Barolo Italien 29,80 €
- Serpaiolo di Endrizzi, Italien 26,50 €

Digestif

- Lantenhammer Rote Williams, unfiltriert 2cl 6,20 €
- Lantenhammer Waldhimbeergeist, unfiltriert 2cl 6,20 €
- Psenner Südtiroler Christbirnenbrand Riserva, Gold Williams 2cl 4,90 €
- Psenner Südtiroler Marillenbrand Riserva, Gold Marille 2cl 4,90 €
- Psenner Nocciola Haselnusslikör 2cl 4,50€

Auswahl- Weihnachtsmenü 25.+26.12.2021

Bitte geben Sie bei Ihrer Reservierung an, wenn Sie
unser Weihnachtsmenü wählen möchten!!!
Vielen lieben Dank.



*Königlicher
Hirschgarten*

Auswahlmenü 25. +26. | 2.2021

Rote Bete Tatar oder Lachstatar mit:

Feldsalat/Balsamicodressing/Reiberdatschi/Meerrettichschaum/
Orangenfilet/Heidelbeeren

Kürbisrahmsuppe mit Kernen und Kürbiskernöl

Kalbsrückenmedaillons mit Morchelrahm

grüner Spargel/Bacon/Kroketten

oder

Zanderfilet & 2 Black Tiger Garnelen vom Grill

Mandelbutter/Weintrauben/Süßkartoffelpüree/fritierter Rucola

oder

Vegetarisch gefüllte Paprikaschote

Graupen/Paprika/Zucchini/Champignon/ auf
Selleriepüree/ Rosenkohlblätter

Desserteller

Feigen mariniert/Datteln gefüllt/ Zwetgschröster/Walnusseis
/Granatapfelkerne

oder

Käseteller

Camembert/ Bergkäse/ Almkäse
Trauben/Nussbrot/Butter/Feigensenf

pro Person 49,50 €

