

*Menü „Schneeflocke“  
38,90 € pro Gaumen*

*„Lachs-Duo“*

*Tatar vom hausgebeizten Lachs & Lachsrose  
an Blattsalatbouquet  
mit einer Waldbeer-Orangen-Vinaigrette mariniert*

*\*\*\**

*Tranchen vom rosa gebratenen Roastbeef  
an einer Glühweinjus  
mit Broccoliröschen & Mohn-Schupfnudeln*

*\*\*\**

*Walnuss-Honig-Parfait auf Ananas-Carpaccio*

*Menü „Wintermärchen“  
29,90 € pro Gaumen*

*Feine Kürbisrahmsuppe  
mit Kernen & Öl*

*\*\*\**

*Zartes Hirschragout  
mit Rosenkohlbällchen & Bio Kürbis-Bandnudeln*

*\*\*\**

*Allgäuer Kaiserschmarrn mit Mandeln,  
Apfelmus & Preiselbeeren*

*Menü „Hüttenzauber“*

*34,90 € pro Gaumen*

*Marinierte Blattsalate  
mit einer Kürbisvinaigrette & mariniertem Thunfisch*

*\* \* \**

*Steinpilzconsommee  
mit Brätstrudel*

*\* \* \**

*Ofenfrischer Rinderschmorbraten  
mit Würzrotkohl und Mini-Kartoffelknödel*

*\* \* \**

*Warme Bratäpfel mit einer Nussfüllung  
& Bourbon-Vanilleis*

*Menü „Weihnachtsmann“*

*30,90 € pro Gaumen*

*Karotten-Ingwer-Suppe  
mit einer Kokos-Sour-Cream-Haube*

*\* \* \**

*Gebratene Filetmedaillons von Schwein & Kalb  
an Portweinjus  
auf Speckrahmwirsing und Kartoffel-Maronen-Püree*

*\*\*\**

*Marillenknödel & Zimtparfait  
mit Himbeersauce*

*Menü „Tannenbaum“  
39,90 € pro Gaumen*

*Geräucherte Entenbrust  
auf lauwarmem pikantem Lauchsalat*

*\* \* \**

*Rosa gebratenes Medaillon vom Hirschrücken  
an Walnuss-Portwein-Jus  
mit Romanesco-Röschen & Haselnuss-Spätzle*

*\* \* \**

*Lebkuchenmousse  
an Glühwein-Apfelspalten*

*Gerne können Sie die jeweiligen Gänge auch anders kombinieren.  
Kontaktieren Sie uns einfach!*

*...für Vegetarier bieten wir Ihnen gerne eine entsprechende Alternative:*

*Kürbisdudeln mit glacierten Maronen & Frischkäse-Sauce*

*Kürbisravioli mit Ricotta & glacierten Maronen*

*Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Spinatfülle in Parmesanbutter geschwenkt*

*Zanderfilet gebraten an Gemüserisotto*

*Lachssteak mit Maronen & Kürbisdudeln*