



## Spezialitäten im Advent

### Aperitifempfehlung

#### **„Holler Johann“**

Gin Tonic mit Holunder, Johannisbeer und Limette €6,50

### Vorspeisen

#### **Geschmortes vom Alpen Strohschwein**

in der knusprigen Frühlingsrolle  
auf mariniertem Kraut und Kernölmayonnaise €10,50

#### **Cremesuppe von der Zuckererbse**

mit Jakobsmuschel und Erdnussöl €7,50

### Hauptspeisen

#### **Rosa gebratene Filetscheiben vom Ochsen**

in leichter Paprika Ingwersauce  
mit Ofenspitze Paprika und Pappardelle €26,50

#### **Knusprig gebratenes Karpfenfilet**

mit Rahmsauerkraut, Erdäpfel  
und Kapernbutter €18,50

### Vegetarisch

#### **„Ei im Nest“**

Wachsw weich gebackenes Bio Ei  
auf Erdäpfelstampf mit Petersiliencreme,  
Sauerrahm und Karfiol €14,50

### Dessert

#### **Weißes Zimtparfait**

mit glasierten Portwein Feigen  
und Orangen Mandelblätter €6,80

### Weinempfehlung

#### **Shiraz 16**

Weingut Michlits Stadelmann, St. Andrä, Zicksee  
Tiefes Rubingranat mit Kirscharomen  
sehr seidig und rund 1/8 € 4,20