



Weihnachtskarte

HAUPTSPEISEN

Rehbraten mit Preiselbeer-Wildsauce dazu Semmelknödeln und Bohnen im Speckmantel	16,50 €
Schweine-Filetmedaillons mit hausgemachten Spätzle und Champignonrahm	16,00 €
Forelle nach Art der Müllerin mit Butterkartoffeln und kleinem gemischten Salat	18,50 €
Rote-Rüben-Meerrettich-Knödel auf Gorgonzola-Spinat mit Walnüssen	15,00 €
gebratene 1/4 Gans mit Kartoffelknödel, Blaukraut und Gansfüllung	25,00 €
gebratene ganze Gans mit Kartoffelknödeln, Blaukraut und Gansfüllung	100,00 €
gebratene 1/4 Ente mit Kartoffelknödel und Blaukraut	14,50 €
gebratene ganze Ente mit Kartoffelknödeln und Blaukraut	50,00 €

DESSERT

Mousse au chocolat mit Rotweinzwetschgen	5,50 €
---	--------