

## Weihnachtskarte

### Suppen

Kürbiscremesuppe mit Kernöl und gerösteten Kürbiskörnern	6,80 €
Rinderkraftbrühe mit Kräuterbrätspätzle und Gemüsewürfeln	6,50 €
Maronencremesuppe mit Croûtons und Kornblumen	7,20 €

### Vorspeisen

Vogersalat mit Balsamico-Vinaigrette, getrockneten Tomaten, gratiniertem Ziegenkäse und Mangochutney	12,90 €
„Fischvariation“, mit gebeiztem Saibling, Fischterriner, geräuchertem Lachs, Matjessalat nach Hausfrauen Art, Dill-Senf-Sauce und buntem Wintersalat	14,90 €

### Hauptgericht – Geflügel

¼ Lugeder Bauernente, gegrillt, mit zweierlei Knödel, Apfelblaukraut, Bratapfel und würziger Jus	19,80 €
--	---------

### Hauptgerichte – Fleisch

Wiener Schnitzel, vom Milchkalb, mit Bratkartoffeln, buntem Salat und Wildpreiselbeeren	23,90 €
Wasserschlössl-Grillteller mit Schweinefilet, Rinderfilet und Kalbslende, auf Gemüseschupfnudeln, Bratenjus und Beilagensalat	20,90 €
Ochsenfilet, vom Grill, mit Kräutern gratiniert, auf mediterranem Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Rotwein-Schalottensauce	32,90 €
Zwiebelrostbraten von der Rinderlende, rosa gebraten, Käsespätzle, Röstzwiebeln, Jus und gemischtem Salat	24,90 €
Rehrücken, rosa gebraten, mit Selleriepüree, Speckwirsing und Wildjus	28,50 €

### Hauptgerichte – Fisch

Duett vom Zander und Saibling, auf Apfel-Lauch-Gemüse, Kartoffelravioli und Weißweinsauce	23,50 €
Fischgrillteller mit Rotbarbe, Zander- und Doradenfilet, auf Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin	25,90 €

### Dessert – „klein aber fein“

Topfennocken, in Nussbrösel gewälzt, auf Beerengrütze und Joghurtreis	6,80 €
Spekulatiusmousse im Weckglas mit frischen Früchten garniert	4,80 €
Orangen-Bayrischcreme mit Himbeermark und Marc de Champagnereis	5,90 €