



# Unser Weihnachtsmenü

## Vorneweg

Apfel-Gänseschmalz mit knuspriger Brotauswahl

\*

Aufgeschlagene Süßkartoffelsuppe  
mit Kafir-Limettenschaum

\*\*\*

## Zwischendrin

Kleine Vitamin-Bowl  
mit Urkarotte, Spinat-Blättesalat  
Orangendressing und gerösteten Nüssen

\*\*\*

## Hauptgänge zur Wahl

Braten von der ofenfrischen Bauernente  
mit Beifuß-Jus

oder

Zarter Rücken vom Bruderkalb (Bio)  
mit cremigen Kräuterseitlingen

oder

Frischlingsrücken (junges Wildschwein) aus heimischen Wäldern  
mit Wacholder-Preiselbeerrahmsoße

**dazu servieren wir Knödelterrine (Kartoffel- und Semmelknödel),  
hausgemachte Spätzle sowie einen Blaukraut – Apfel**

oder

Veganer Festtagsbraten (geröstete Polenta) mit Kräuterseitlingen und  
Blaukraut-Apfel

\*\*\*

## Süßer Abschluss

Rössle-Weihnachtstiramisu mit Zwetschgenröster und  
Mascarponecreme im Glas  
dazu salted Caramel Eis

**Preis 4 Gänge 60 € (Vegi 55 €)**

**Preis 3 Gänge 54 € (Vegi 49 €)**

