

# Silvester 2025

Erwachsene € 49.--

Gruß aus der Küche

(Hausgebackenes Brot mit dreierlei Dips)

\*\*\*

Paprika-Maracuja-Süppchen

oder

Kleiner gemischter Salat

\*\*\*

Saltimbocca vom Hähnchenbrustfilet in Weißweinsauce

mit Kartoffelgratin und glacierten Karotten

oder

Rosa gebratener Hirschrücken an Wacholder-Portwein-Jus, dazu glaciertes feines Gemüse

(grüner Spargel, Möhren, Zuckerschoten) mit Süßkartoffelcreme

oder

Steinpilzrisotto mit Champagner, dazu Haidmühler Saiblingsfilet auf der Haut gebraten

mit Parmesan-Kresse-Schaum

oder

Gemüseroulade „Wellington Art“ gefüllt mit rote Linsen-Gemüse-Farce

auf frischem Pilzragout im Blätterteigbonbon an Sauce Bernaise

\*\*\*

Dessertvariation nach Art des Küchenchefs

## Weinempfehlungen

<b>Kerner</b> , feinaromatisch und fruchtig 11% Vol	0,2l	6,50 €	0,7l	21,00 €
<b>Blauer Portugieser Weißherbst</b> , süffig süß 10% Vol	0,2l	5,90 €	0,7l	19,20 €
<b>Gelber Muskateller</b> , lieblich 10% Vol	0,2l	5,90 €	0,7l	19,20 €
<b>Spätburgunder Blanc de Noir</b> , trocken 12,5% Vol	0,2l	6,90 €	0,7l	22,90 €

# Silvester 2025

## Jugendliche/ Senioren € 35.--

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

\*\*\*

Saltimbocca vom Hähnchenbrustfilet in Weißweinsauce  
mit Kartoffelgratin und glacierten Karotten (kleinere Portion)

oder

Schnitzel Wiener Art mit Pommes Frites und Beilagensalat

oder

Gemüseroulade „Wellington Art“ gefüllt mit rote Linsen-Gemüse-Farce  
auf frischem Pilzragout im Blätterteigbonbon an Sauce Bernaise  
(kleinere Portion)

\*\*\*

Kleine Dessertvariation nach Art des Küchenchefs



Eine Aufstellung der Allergene kann beim Personal angefragt werden.

# Silvester 2025

Kinder € 19.--

Pfannkuchensuppe

\*\*\*

Hausgemachte Hähnchennuggets  
mit Spätzle oder Pommes

oder

Kinderschnitzel  
mit Spätzle oder Pommes

\*\*\*

Eis mit Smarties

