

Mittagskarte

24. Dezember 2019 – Heilig Abend - Heute haben wir bis 15:00 Uhr geöffnet.
(Küchenschluss 14:00 Uhr)

Schlumberger Grüner Veltliner Jahrgang Brut Klassik

Stilvoll und pfeffrig mit belebender Frische. Nach der klassischen „Méthode Traditionnelle“ aus rein österreichischen Trauben in der Flasche gereift.

0,1 l	4,50
0,75 l	29,00

Vom Metzger Fink:

1 Paar Weißwürste mit süßem Händlmaier-Senf und einer Breze 6,50
Butcher Fink's „Weißwurst“ (veal sausage), sweet mustard, pretzel

Fleischpflanzerl mit Karottenrahmgemüse und Kartoffelpüree A,D,E,I,J 9,50
Meat balls with cream carrot vegetables, mashed potatoes

Gebeizter Norwegischer Lachs, Honig-Senf-Dill-Sauce und Kartoffelrösti G,3,15 12,50/ 14,50
Smoked salmon, honey-mustard-dill-sauce, potato rösti

6 Fränkische Rostbratwürstchen, Sauerkraut, Bratkartoffeln, mittelscharfem Senf G,3,15 10,90
6 Rostbratwürstchen (Bavarian small sausages), sauerkraut, potatoes and medium mustard

Tagliatelle in Gorgonzolasauce mit Birnenspalten und Parmesanchip D,I 12,80
Tagliatelle with gorgonzola cheese and Williams pear

Spaghetti mit marinierten Lachsstreifen in Kräutersahne 13 14,80
Spaghetti with salmon, herb cream sauce

Mousse au chocolat A,D,I 5,50
Chocolate mousse



Wir wünschen Ihnen ein frohes und besinnliches Weihnachtsfest!

Inklusivpreise