

Aperitif-Empfehlung:

„Palio“ Granatapfel- oder Kürbis-Fruchtsecco
Spritziger & fruchtiger Genuss
5,50 € - 0,1l | 32,50 € - 0,75 l

Winzersecco Graf von Kageneck 0,1l Glas – 5,50 €

Aperitif-Mix & Co.

Pampelle Spritz | Aperol Spritz | HUGO
0,2 l - jew. 7,50 €

Biere vom Faß

Fürstenberg Pilsener, Paulaner Hellbier & HUBERTUS Kellerbier
vom Fass 3,00 | 4,00 € - 3,20 | 4,20 €

Von der Flasche: Paulaner Weizen, Kristall oder alkoholfrei 4,20 €

Alkoholfreies

Mirinda, Pepsi, 7Up 2,80 € - 3,70 €

Schorlen & Säfte je 3,00 € - 3,80 €

Grüneberg Quelle Sprudel oder Naturell
0,25l 2,70 € | 0,75 Fl. 5,60 €

Espresso, Cappuccino & Co.
2,50 € - 3,00 € - 3,80 €

Auf Ihr Wohl!

Wir freuen uns, dass Sie diesen festlichen Tag bei uns
verbringen !

Speisekarte & Getränke Weihnachten 2019



Tannenbaum, Glockenklänge,
weihnachtliche Festgesänge -
schön ist diese traute Zeit
in Frieden, Glück, Zufriedenheit!



Wir wünschen Ihnen
besinnliche Weihnachtsfeiertage & einen
guten Rutsch ins neue Jahr!

Unsere Wein-Empfehlungen:

Weißwein

Grüner Veltliner Kabinett trocken

Winzer Kream – Kellermeister Privat

Intensive Fruchtnoten mit Anklängen von Orangen und Grapefruit, würzig & kräftig. Der offizielle Wein vom Wiener Opernball.

25,50 € - 0,75 l Fl. | 17,50 € - 0,5 l Karaffe

„Villa JL“ Grauburgunder QbA, trocken | Weingut Villa Wolf | Pfalz

Tropische Früchte, Honigmelone und Citrus vereinen sich mit Noten von Mandeln und Vanille im zarten Schmelz. **24,50 € - 0,75 Fl.**

Rotweine

„Lamole di Lamole“

Chianti Classico DOCG, trocken

Ein sehr bemerkenswerter Chianti – kraftvoll und würzig mit tieffruchtigen Noten reifer Kirschen und einem Hauch von Backpflaume. **0,75 Fl. - 39,00 €**

Marqués de Griñón "Lesegut" Tinto 2014 | Spanien

Syrah/Shiraz, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Graciano von Hand gelesene vollreife Trauben, attraktives und intensiv fruchtiges Aroma, rund und frisch mit seidiger Struktur und filigranem, lang anhaltenden Abgang

19,50 € - 0,5 l Karaffe | 32,50 € - 0,75 l Fl.

Schwarzriesling QbA | trocken - BARRIQUE | 2016

Kräftiges Rubinrot, körperreich und fruchtig, zartaromatisches Burgunderaroma mit Fülle; komplexe Aromatik nach Kirsche, gepaart mit Vanille und Edelhölzern.

Fein eingebundene BARRIQUE-Note.

19,50 € - 0,5 l Karaffe | 32,50 € - 0,75 l Fl.

Spätburgunder Spätlese QbA | trocken

Badischer Winzerkeller

Zarte, feinfruchtige Aromen von reifen Pflaumen, Himbeeren & Brombeeren.

Gehaltvoll im Geschmack, füllig & nachhaltig im Abgang

19,00 € - 0,5 l Karaffe | 28,50 € - 0,75 l Fl.

Suppen

Karotten-Ingwer-Suppe mit frischen Orangenfilets & Apfel

Geflügelbouillon "Celestine" mit Fadennudeln

je 7,50 €

Hauptgerichte

Knusprig gebratene Gänsebrust oder Keule

dazu hausgemachte Klöße, Rot- & Grünkohl - 25,50 €

Hirschbraten aus der Keule

dazu hausgemachte Klöße, Rotkohl & gebutterte Williamsbirne mit Preiselbeeren – 24,50 €

Original Wienerschnitzel

mit hausgemachtem lauwarmen Kartoffelsalat – 26,50 €

In Butter gebratenes

Duo vom Lachs- & Zanderfilet

auf Kräuter-Proseccosauce mit Risotto & gebutterten Karotten - 27,50 €

Dessert

Vanilleiscreme mit heißen Feigen & grünem Pfeffer

Trilogie von Mousse au Chocolat, Mousse Vanille & Fruchtsorbét

Crème Brûlée mit Fruchtsorbét

je 8,50 €