

Speisekarte für die Weihnachtszeit 2025

(27. November bis 20. Dezember)

Suppen, kalte und warme Vorspeisen

hausgemachte Rinderkraftbrühe mit verschiedenen Einlagen	6,80 €
Florians Cremesuppe vom schwarzen Wintertrüffel	9,00/ 5,00 €
Cremesuppe vom Hokaidokürbis	7,00/ 4,00 €
bunter Vorspeisensalat mit knackigen Blattsalaten und angemachter Rohkost	6,80 €
Tagliata di Manzo gebratenes Rinderfilet, tranchiert, auf Rucolasalat mit Kirschtomaten Pinienkernen und Parmesan	14,00 €
cremig Safranrisotto mit gebratenen Garnelen	14,00 €

Braten und Schnitzel

ofenfrische Gänsebrust in kräftiger Jus mit Klößen und Rotkohl	25,90 €
Senioren Entenbrust in kräftiger Jus mit Klößen und Rotkohl	18,50 €
ofenfrische halbe Ente (ohne Knochen) in kräftiger Jus mit Klößen und Rotkohl	25,90 €
Braten vom Hirsch aus heimischen Wäldern in Rotweinsoße mit Klößen, Rotkohl und Preiselbeeren	22,80 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln oder Pommes und buntem Salat	17,80 €

Steaks, Fleisch und Fisch

Rinderfiletsteak „Ladys Cut“ 160g mit Kräuterbutter
auf buntem Gemüse mit Bratkartoffeln 26,00 €
für wilde Kerle 250g 44,00 €

**Steakteller mit Hähnchenfilet, Schweinemedailon
und Rinderfilet mit Pfeffersoße**
dazu buntes Gemüse und Bratkartoffeln 33,00 €

gebratene Hähnchenfilet mit Rotweinsöße
auf cremigem Safranrisotto und buntem Gemüse 18,80 €

Völkenreuther Pfännchen
Edelgeschnetztes von Rinder-, Schweine- und Hähnchenfilet
in kräftiger Soße mit Champignon, Speck und Zwiebel dazu Pommes 28,50 €

gebratene Tranche vom Lachsfilet
auf rahmigen Nudeln mit Champignons, Kirschtomaten,
Spinat und kleinen Garnelen 26,00 €

für anti - Fleischitarier...
cremiges Safranrisotto mit buntem Gemüse
und gebackenem Blumenkohl 18,80 €

hausgemachte Desserts

Espresso mit kleinem Schokoladenkuchen 5,50 €

Affogatto – Espresso mit einer Kugel Vanilleeis 5,50 €

Affogatto Weihnachtsstyle –
Espresso mit einer Kugel Bitterkuvertüreis und Eierlikörsahne 8,00 €

Cafe Coretto – Espresso mit Grappa **oder**
Haselnussschnaps **oder Sambuca** 5,50 €

Variation von Apfelzimteis vom eigenen Baum mit Bailyssahne,
kleine Creme brûlée von der Tonka Bohne und Kirschragout 9,50 €

wer kennt's von früher ???
Milchmädcheneis, mit Himbeer-Panna-Cotta
und kleinem Schokoladenkuchen 11,50 €

Variation von Bitterkuvertüreis
auf orientalischer Gewürzbirne mit Eierlikörsahne 9,50 €

für die weniger Süßen.....im Ofen gratinierte Käseauswahl mit
provenzalischen Kräutern und heimischem Honig, dazu Baguette 13,00 €