

EMPFEHLUNGSKARTE/CHEF'S CHOICE:

Vorspeisen/Starters

Gebratene Kalbsleber mit roten Zwiebeln & und Wildkräuter^M	9,00 €
Roasted veal liver with red onions and wild herbs	
<i>Unsere Bierempfehlung/our beer recommendation</i>	<i>Columbus 1492</i>
Kürbiscremesuppe mit Kernöl & Kürbiskernen^{EGL}	5,00 €
Pumpkin cream soup with pumpkin seed oil & pumpkin seeds	
<i>Unsere Bierempfehlung/our beer recommendation</i>	<i>Christkindl</i>

Hauptspeisen/Main Course

Konfierte Gänsebrust mit Apfelkren & Kartoffelknödel^{ACEFGL}	22,00 €
Confit goose breast with potato dumpling & apple-horseradish	
<i>Unsere Bierempfehlung/our beer recommendation</i>	<i>Original Stiegl Bock</i>
Gebratene Bauernente (1/2) mit Apfelrotkraut & Serviettenknödel^{ACGL}	19,00 €
Roast duck (1/2) with red cabbage & slice bread dumplings	
<i>Unsere Bierempfehlung/our beer recommendation</i>	<i>Stiegl-Goldbräu</i>
Wildragout mit Semmelknödel & Preiselbeeren^{ACGM}	16,00 €
Game stew with bread dumpling & cranberries	
<i>Unsere Bierempfehlung/our beer recommendation</i>	<i>Paracelsus Zwickl</i>

Dessert

Weihnachtstiramisu mit Sauerkirsche & knusprigem Biskuit^{ACG}	9,50 €
Christmas tiramisu with sour cherry & crispy biscuit	
<i>Unsere Bierempfehlung/our beer recommendation</i>	<i>Sonnenkönig</i>