

# Aus unserem kulinarischen Kalender in den Wintermonaten

## Zum Aufwärmen:

**Frucht-Glühwein**<sup>13</sup> Klassisch / Sachsenobst  
**Heiße Marille**<sup>13</sup> / Marillen-Punsch  
**Hüttenpunsch**<sup>13</sup> / Orangen-Rum-Punsch  
**Fruchtpunsch alkoholfrei**



5,00 EUR  
 6,00 EUR  
 6,00 EUR  
 4,50 EUR

## Suppe der Saison

**Kürbiscremesuppe** mit steirischem Kernöl und gerösteten Kürbiskernen ✓ 6,90 EUR

## Hauptgerichte im Winter

**Wermsdorfer Karpfenfilet „blau“**, im Wurzelsud gedünstet  
 an Apfelrotkohl<sup>3</sup>, Salzkartoffeln und Buttersauce  
 dazu Sahne-Meerrettich<sup>3</sup>



21,90 EUR

**Wermsdorfer Karpfenfilet „knusprig gebacken“**  
 an Apfelrotkohl<sup>3</sup>, Salzkartoffeln und Buttersauce

21,90 EUR

**Gebrautes Lachsfilet „Limette-Ingwer-Zitronengras“**  
 auf Blattspinat, Salzkartoffeln und Buttersauce

24,90 EUR

**Hirschgulasch**<sup>13</sup> an Preiselbeer-Pfirsich  
 mit Apfelrotkraut<sup>3</sup>, Champignons und Kartoffelklößen<sup>3,4</sup>

20,90 EUR

**Barbarie-Entenkeule mit Beifuß-Orangensauce**  
 Apfelrotkraut<sup>3</sup>, Rosenkohl und Kartoffelklößen<sup>3,4</sup>

21,90 EUR

**Gänsekeule mit Beifuß-Orangensauce**  
 Apfelrotkraut<sup>3</sup>, Rosenkohl und Kartoffelklößen<sup>3,4</sup>

25,90 EUR

**Gänsebrust mit Beifuß-Orangensauce**  
 Apfelrotkraut<sup>3</sup>, Rosenkohl und Kartoffelklößen<sup>3,4</sup>

25,90 EUR



## Desserts

**Ofenwarmer Apfelstrudel** an Vanilleeis und Sahne ✓ 6,90 EUR

**„Heiße Liebe“**

Zwei Kugeln Vanille-Eiscreme mit warmer Kirsch-Fruchtgrütze ✓ 6,50 EUR

✓ Vegetarische Speisen

Bei Änderung der Beilagen erheben wir eine Servicepauschale von 1,50 EUR.