

## *Adventmenü*

*Duell von frisch geräucherter Forelle und geräuchertem Aal an Blattsalaten und,  
Himbeer Vinaigrette und Schwarzblo Croutons (9,50)*



*Sellerieschaumsuppe mit Pilztascherl (4,80)*

*oder*

*Rindsbouillon mit Frittaten oder Kaspressknödel (4,80)*



*Rostbraten vom Beiried an Cognac Pfefferrahm mit Mediterranem Gemüse  
und Kartoffel Steinpilz Gratin (22,50)*

*oder*

*Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren serviert mit gemischtem Salat  
oder Petersilienkartoffeln (19,80)*

*oder*

*Tiroler Iris mit Spinatknödel, Schlutzkrapfen und Käsenocken (13,90)*



*Mousse von gerösteten Nüssen mit  
Lebkuchenparfait an Vanillesabayon (8,50)*

*oder*

*Kleines Schoko Fondue von belgischer Vollmilchschokolade  
mit 3 verschiedenen Früchten (6,50)*

*Wählen Sie Ihre Gerichte einzeln,  
als 3-Gang Menü 33,-  
als 4-Gang Menü 37,-*

## *Advent Menu*

*Duel of freshly smoked trout and smoked eel on a mixed leaf salad,  
raspberry vinaigrette and bread croutons (9,50)*



*Celery foam soup with mushroom pastry (4,80)*

or

*Clear beef soup with sliced pancakes or cheese dumpling (Austrian speciality) (4,80)*



*Roast beef with Cognac-pepper cream on mediterranean vegetable  
and potato-mushroom gratin (22,50)*

or

*Escalope of veal „Vienna style“ with cranberries  
served with mixed salad or parsley potatoes (19,80)*

or

*Three kinds of Tyrol with spinach dumpling,  
Tyrolean ravioli and cheese dumpling (13,90)*



*Mousse of roasted nuts  
with gingerbread parfait and vanilla-sabayon (8,50)*

or

*Small chocolate fondue from Belgian whole milk chocolate  
with 3 different fruits (6,50)*

*Choose your plates individually*

*as 3 course menu 33,-*

*as 4course menu 37,-*

## Menu dell-Avvento

*Duetto di trota affumicata e anguilla affumicata su insalata,  
vinaigrette di lamponi e crostini (9,50)*



*Zuppa di sedano e pasticciati (4,80)*

*oppure*

*Zuppa di manzo con canederli al formaggio frittata (Specialità austriaca) (4,80)*



*Carne arrosto alla crema di Cognac e pepe con verdure mediterranee e gratinata di  
funghi e patate (22,50)*

*oppure*

*Cotoletta di vitello alla viennese con marmellata di mirtilli rossi servita con insalata  
mista o patate (19,80)*

*oppure*

*Iris tirolese con canederli agli spinaci, tortelloni e crocchette al formaggio (13,90)*



*Mousse di noci-tostate parfait di panpepato  
e zabaione alla vaniglia (8,50)*

*oppure*

*Fonduta piccola di cioccolato con cioccolata belga  
servita di 3 frutti a scelta (6,50)*

*Scegliete i piatti individualmente*

*come menu a 3 portate 33,-*

*come menu a 4 portate 37,-*