



ADVENT SPEZIALITÄTEN

28. NOVEMBER BIS 23. DEZEMBER 2026

VORSPEISEN

Hausgeräucherte Entenbrust

Kumquat-Blaukrautsalat mit Orangen-Ingwerdressing – kleines Brioche mit Entenmousse-Chutney

16,80 €

Advent-Potpourri

17,90 €

- Entenpraline auf Paprika-Orangen-Chutney
- geräucherte Entenbrust mit Kumquat-Blaukraut
- Entenrillet mit Röstzwiebeln auf Pumpernickel
- Steinpilzcreme-Süppchen mit Tiroler Speck und Lauchzwiebeln

Advent-Potpourri vegetarisch

16,90 €

- Rote Beete Carpaccio mit Fetakäse, Cranberries, karamellisierten Walnüssen, Feldsalat und Himbeerdressing
- Erbsenpflanzerl-Blaukrautsalat mit Paprika-Orangen-Chutney
- Steinpilzcreme-Süppchen mit Lauchzwiebeln

SUPPE

Südtiroler Steinpilzsüppchen

mit Vernatsch-Wein – Tiroler Speck – Lauchzwiebeln
vegetarisch: ohne Speck

6,90 €

HAUPTSPEISEN

Geschmorte Ochsenrippe

in Brombeer-Rotwein – Wintergemüse – Kartoffelgratin

27,50 €

Rehrücken mit Kräuterkruste

Honig-Weichel-Spiegel – Glühweinbirne – Blaukrautstrudel – Macairekartoffeln (Kartoffelküchlein)

36,50 €

Frisches Saiblingsfilet

aus der Fischzucht "Nadler" Moosmühle – Wirsinggemüse – Pommery-Senf-Rieslingsauce – Petersilienkartoffeln

26,90 €

Rote Beete Gnocchi

auf "Beurre Blanc" Spinat – Süßkartoffelchips

17,90 €

DESSERT

Duett vom Lebkuchenparfait und geeister Christstollen

Blutorangen-Grandmarnier-Spiegel – Preiselbeertopping

10,50 €

Wachauer-Knödel-Potpourri

Mohn Nougat Knödel – Original Weißenkircher Marillenröster – Bourbon Vanillesauce

12,00 €

SCHMANKERL-TIPP: Weihnachtsreindl (ab 2 Personen)

Ochsenrippe – Entenbrust – Marktgemüse –
Brezenknödel – Entenjus – Kaisersenfcreme

pro Person

26,30 €



WINTER-FESTBIER

Das Winterfestbier erstrahlt in leuchtendem Gold. Gekrönt von einer weißen, feinporigen Schaumkrone. Durch die lange Reifung erlangt es einen runden, vollmundigen Geschmack. Das perfekte Bier, wenn es draußen kalt wird.

0,5 l | 4,80 €