



VORSPEISEN

Hausgebeizter Rehrücken auf einem Fenchel-Brotsalat mit Birnen und Haselnuss-Majo	11,90
Winterlicher Vorspeisensalat mit Räucherlachs und Reiberdatschi	7,90
Ziegenkäse-Sandwich mit winterlichem Salat und Birnen-Chutney	7,60
Brot / Butter	
Brotkorb mit Vinschgauer Laiberl dazu Trüffelbutter	3,90

SUPPEN

Tafelspitzsuppe mit feinem Gemüse und Leberknödel	4,90
Cremesuppe von der Edelkastanie mit Croutons und Preiselbeeren	5,90



HAUPTGERICHTE

Konfierte Gänsekeule mit Honig und Zimt auf Apfelblaukraut und abgeschmolzenen Kartoffelknödeln	14,90
Sauerbraten vom Angusrind (Aschenbrennerhof) auf Blaukraut mit abgeschmolzenen Kartoffelknödeln und Rosmarin-Birnen-Kompott	15,90
Zwiebelrostbraten mit Kartoffel-Rosenkohl-Gröstel	22,90
Medaillons vom Schweinefilet im Pilzrahm, dazu Spätzle und Gemüse	16,90
Rosa gebratener Rehrücken auf Sellerie-Püree, dazu Rosenkohl, Pilze und Rosmarin-Birnen	25,90
Wildragout mit Semmelknödel und kleinem Beilagensalat	13,90
„Duett vom Wild und Angus“ Wildschweinbratwürste und Anguspflanzerl auf Selleriepüree, dazu Rahmwirsing	13,90
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Ketchup	9,90
„Jaga-Schnitzel“ Schweineschnitzel belegt mit Bauernspeck und Zwiebeln mit Käse überbacken, dazu Rosenkohl-Kartoffel-Gröstel	13,90
Filet vom Karpfen im Nussmantel, dazu Wirsing und Walnussgnocchi	16,90
VEGETARISCH	
Walnussgnocchi mit Rosenkohl, Pilze und Gorgonzolarahm	12,90



NACHSPEISEN

Lebkuchenstrudel mit Zwetschgen und Glühweinparfait	8,20
Lebkuchen-Creme Brûlée mit Glühweinparfait	7,20
Granatapfelmousse mit Glühweinkirschen und Spekulatiuscrumble	8,60

EISBECHER

„Heißes Früchtchen“ <i>2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne</i>	4,90
„Kaminfeuer“ Karamelleis auf Rumkirschen und heißen Marshmellow	4,90
„Eis auf Heiß“ Vanilleeis mit Espresso und Sahne	3,90