

Themenküche

Festliche Zeit

	Euro
Potato Shrimp (Vorspeise) Garnelen im Kartoffelmantel, Glasnudelsalat, Wasabi Dip	13,50
Wildvariation Hirschravioli, Wildschweinragout, 1/2 Wachtel, Kartoffel-Trüffel-Püree, Rotkohl	17,60
Zanderfilet auf der Haut gebraten, Bouillon-Kartoffeln, Rahmwirsing, feine Wasabi-Soße	17,80
Knusprige Gänsebrust Bratapfel-Confit, Rotkohl, Klöße	22,00
Maispoulardenbrust Pilz-Risotto, Balsamico-Minz-Soße, Salat	15,80
Mezzalune vegetarisch Teigtaschen gefüllt mit Spinat, heiße Tomaten-Butter, Gemüse-Ragout, Käsespäne, Salat	14,80

Dessert

Der Apfel	Euro
Dreierlei vom Apfel (vegan) Apfel-Schoko-Brownie, Gewürz-Apfel-Sorbet, Safran-Apfel-Confit	5,80
Wiener Apfelstrudel Vanille-Eis, Sahne	5,10
Weltfränkisch-Süß	
Dessertvariation "Alte Vogtei"	
Für eine Person	9,80
Für zwei Personen auf einer Etage serviert	18,90
Eine kleine, Süße Verführung	
Pralinen-Mousse im Glas	3,20
Crème brûlée	3,20
Mit Espresso	5,00
Vanille-Eis mit heißen Himbeeren	5,40
Winterzauber	
Zimtcreme mit Punsch-Pflaumen, Spekulatius-Parfait, Feigen-Sorbet	6,40
Eis vom Bauernhof, Familie Höfler	
Cookies, Tiramisu, Schokolade, Walnuss, Holunder, Vanille-Madagaskar, Erdbeersorbet	
3 Kugeln gemischtes Eis	4,80
1 große Kugel Eis	3,20
Gerne herzhaft	
Kleiner Käseteller	7,20