



# Weihnachts-Schluckerl

Das gemütliche Weihnachtessen  
beginnt mit einem Aperitif

## **WEIHNACHTLICHER BRATAPFEL SPRITZ**

Secco frizzante mit Batapfellikör, Zimtsirup, naturtrübem Apfelsaft 0,25 l 8,90

**HUGO** – Vino frizzante mit Holler, Limette & Minze auf Eis 0,25 l 7,90

**APEROL SPRITZ** – Vino frizzante mit Aperol & Orange auf Eis 0,25 l 8,50

**MANGO-MARACUJA SPRITZ** – Secco frizzante mit Aperol, Soda  
und Mango-Maracujasaft auf Eis 0,25 l 8,90

**ZITRONEN-INGWER SPRITZ** – Secco frizzante mit Soda, Ingwersirup,  
frischer Zitrone und frischer Minze 0,25 l 8,50

**LILLET BERRY** – Lillet blanc mit geeisten Beeren,  
aufgegossen mit Schweppes® Wild Berry 0,25 l 8,90

**DA SEPP (Spezl vom Hugo)** Himbeer Gin mit Zitronenlimonade  
und Secco frizzante aufgegossen auf Eis 0,25 l 8,90

## **Holy Spritz – alkoholfrei**

**APFEL-CORDINO SPRITZ** – bittersüße Aromen von Orange & Kräutern  
mit naturtrüben Apfelsaft und Tonic Water aufgegossen auf Eis 0,25 l 7,90

**ALMLIEBE** – Fruchtiger alkoholfreier Aperatif mit Almdudler, Maracujasaft  
und Orangensaft auf Eis mit frischer Minze auf Eis 0,25 l 7,90

**GLAS ALKOHOLFREIER SEKT** 0,1 l 3,90

## **Zum aufwärmen**

**GLÜHWEIN ROT ODER WEISS** 0,2 l 4,50

**HAUSGEMACHTER MARACUJA-FRÜHCHTE-PUNSCH** 0,2 l 4,50



# Vorspeisen & Salate

## Aus dem Suppenhaferl

**WEIHNACHTSSUPPERL** – Kräftige Rinderbrühe  
mit Grießnockerl, Pfannkuchenstreifen und Mini-Leberknödel  
und frischen Kräutern serviert 8,90

**KÜRBISCREMESUPPE** vom Hokkaido-Kürbis  
verfeinert mit steirischem Kürbisöl und gerösteten Kürbiskernen 7,90  
**PFANNKUCHENSUPPE** – Pfannkuchenstreifen in der Rinderbrühe  
mit frischen Kräutern serviert 6,50

## Vorspeise

**MELONEN-SCHIFFCHEN** mit Parmaschinken  
mit Baguette serviert 10,90

**BROCCOLI-TATAR** verfeinert mit Ziegenfrischkäsecreme,  
süß-säuerlichen Granatapfelkernen und frischer Minze serviert mit Baguette 10,80

## Aus dem Salathäuserl

**BEILAGENSALAT** als Vorspeise oder zum Hauptgericht 6,90

**WUIDE HENNA** – Großer Salatteller mit gebratenen Hähnenfiletstreifen,  
gekochtem Freiland-Ei und gerösteten Champignons, dazu Baguette 17,90

**MECKER LISL** – Großer Salatteller mit lauwarmem Ziegenkäse vom Grill  
betreufelt mit Blüten-Honig, serviert mit gerösteten Walnüssen und Baguette 18,90

## Dressing zur Wahl

Balsamico // Senf-Zwiebel // Joghurt // Preiselbeer-Kürbis

# Fleischlose Küche



## Wir haben Sie am Haken

### ZANDERFILET

kross auf der Haut gebraten  
mit Zitronen-Kapern-Butter, buntem Wintergemüse  
und gebutterten Kräuternkartoffeln 25,90

### LACHSFILET VOM GRILL

nappiert mit Riesling-Sahne auf Kartoffel-Sahne-Püree  
mit geschmorten Kürbisecken 24,90

## Vegetarisch & Vegan

### HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLE

mit Sahne verfeinert, dazu Röstzwiebeln  
und ein bunt gemischter Beilagensalat 16,90

### ABGEBRÄUNTE BREZENKNÖDEL

verfeinert mit Kürbisöl und gerösteten Kürbiskernen,  
dazu Schwammerlsoße und buntem Salatschiffchen 16,80

### GESCHMORTE KÜRBISSPALTEN

mit veganem Trüffel-Dip, eingelegten Tomaten,  
gerösteten Cashewkernen und Rosmarin-Kartoffel-Ecken 19,80

### KICHERERBSEN-CURRY

mit frischem Koriander und geschmorten Süßkartoffelwürferln 18,80



Bitte haben Sie Verständnis, dass wir für Beilagen-Änderungen einen Aufpreis berechnen.

# ganz Wild auf Weihnachten

## Wildgerichte aus der Heimat

### **WÜRZIGES EDELWILDGULASCH VOM HIRSCHEN**

in feinem Schwammerl-Wildrahm mit Preiselbeeren,  
Kräuter-Semmelknödln und Apfel-Blaukraut 24,90

### **"B'SUFFENE WUIDSAU"**

Wildschweinbraten aus der Keule geschlagen  
in Rotwein-Wildrahmsoße mit Preiselbeeren, Mandel-Broccoli  
und abgebräunten Brezenknödln 26,90

### **REHBRATEN**

in fruchtigem Zwetschgen-Wildrahm  
mit Mandel-Broccoli und hausgemachten Pfannenspätzle 29,80

### **WILD-FILEISCHPFLANZERL**

in feinem Wildrahm mit Preiselbeerbirne,  
gerösteten Champignons  
und hausgemachtem Kartoffel-Sahnebüree 22,90

## Für unsere kleinen Gäste

**KINDER-SCHNITZEL** mit Pommes frites 11,90

**KINDER-SCHWEINEBRATEN** in würziger Soße  
mit Kartoffelknödel 11,90

**KINDER POMMES FRITES** 6,00

**KINDER KNÖDEL** Zwei Kartoffelknödel in würziger Bratensoße 6,90

**KINDER SPÄTZLE** in Bratensoße oder Schwammerlsoße 6,90

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir für Beilagen-Änderungen einen Aufpreis berechnen.



# Weihnachtsbraten

"Gans" was feines zu Weihnachten

## **VIERTEL WEIHNACHTS-GANS**

frisch aus dem Rohr,  
mit geschmortem Preiselbeer-Apfel, würziger Geflügelsoße,  
zwei Kartoffelknödeln und hausgemachtem Apfel-Blaukraut 39,90

## **KNUSPRIGE BAUERN ENTE**

aus der Region vom Lugeder Hof  
in feinwürziger Geflügel-Orangensoß' mit zwei Kartoffelknödeln  
und hausgemachtem Apfel-Blaukraut

VIERTEL ENTE 22,80

HALBE ENTE 29,90

## **GÄNSELEBER VOM GRILL**

in feiner Geflügeljus mit karamelisierten Apfelscheiben,  
Preiselbeeren und Kartoffel-Sahne-Püree 26,90

## **WEIHNACHTS-PFANDERL**

Ofenfrischer Schweinsbraten und feiner Geflügelbraten  
in würziger Soße mit zweierlei Knödeln  
und hausgemachtem Apfel-Blaukraut 24,90

## **TRADITIONNELLES GANSJUNG (Gänseklein)**

von Herz & Magen - ohne Knochen -  
in rusitikaler Einbrennsoß'  
mit zwei Semmelknödeln und Kräutersahne 13,90

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir für Beilagen-Änderungen einen Aufpreis berechnen.



# Weihnachts-Schmankerl

Was dem Christkind auch gut schmeckt

**OFENFRISCHER SCHWEINSBRATEN**

mit reschem Krusterl in würziger Bratensoße,  
dazu zwei Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat 17,90

**"SPOFAKI"**

Spanferkel aus der Keule geschlagen  
mit würzigem Soßerl aus Hopfen & Malz,  
zweierlei Knödeln und einem gemischtem Salat 21,90

**SCHWEINEFILET HUBERTUS**

auf Waldpilzrahm mit gerösteten Champignons,  
hausgemachten Käsespätzle und Röstzwiebeln 26,80

**SCHNITZEL WIENER ART VOM SCHWEIN**

mit Preiselbeeren und Pommes frites 19,50

**ORIGINAL WIENER SCHNITZEL**

aus der Kalbsoberschale geschnitten  
mit Preiselbeeren und bayerischem Kartoffelsalat  
verfeinert mit Kürbisöl und Kürbiskernen 28,90

**ZWIEBELROSTBRATEN**

vom irischen Weiderind aus der Rinderlende geschnitten  
in würziger Bratensoße mit Speck-Bohnen  
und Bratkartoffeln serviert 32,90

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir für Beilagen-Änderungen einen Aufpreis berechnen.



## Himmlische Schleckerein

### **Affogato al caffé**

Espresso mit Vanilleeis 5,90  
mit Likör 6,90

### **VANILLEKIPFERL-CREME**

Vanillecreme mit Himbeeren und Vanillekipferl-Bröseln  
im Glaserl serviert 9,10

### **KAIERSCHMARRN FRISCH AUS DEM ROHR**

im Pfanderl mit Apfelmus und Vanilleeis serviert 13,90

### **HAUSGEMACHTE APFELKÜCHERL**

im Zimt-Zucker geschwenkt  
auf warmem Sauerkirsch-Ragout mit Vanilleeis serviert 9,90



### **ERFRISCHENDES SORBET VON ORANGEN & JOHANNESBEERE**

auf Obstsalat von frischen Früchten  
serviert mit Staubzucker und frischer Minze 9,50

### **WARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN**

mit leicht flüssigem Kern, auf Zwetschgenröster  
mit Walnusseis und Sahnestern 10,90

### **HEISSE LIEBE**

Zwei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne 8,60