

# **Abendkarte**

**Unsere Aperitif – Empfehlung :  
„WINTERSPRITZ“ mit Aperol, Cranberrysaft und Prosecco  
Spumante aufgegossen  
6,50 €**

## **Unser Gansmenü**

**Der kleine Gruß aus der Küche :  
Hausmacher Gänseschmalz mit Röstzwiebeln, Meersalz und  
Brot**

**\*\*\***

**Bunte Wintersalate mit einer Kürbis-Holundervinaigrette,  
Walnuss Croutons und gerösteten Kürbiskernen (veggie-  
vegan)**

**\*\*\***

**Ofenfrisch und Knusprig- unsere „Gansbrust“  
mit Apfel und Beifuß aus dem Backrohr , serviert in feiner  
Gänse Jus , dazu 2 Bayreuther Klöße, Blaukraut sowie ein  
Apfel-Preiselbeer-Chutney**

**\*\*\***

**„Christmas Tiramisu“  
Tiramisu zur Weihnachtszeit serviert mit Nougat, Mascarpone,  
Lebkuchen, Punsch- Beerenragout und einem Vanille-  
Tonkabohnen Crumble**

**Menüpreis pro Person 35,00 €**

## **Auf Vorbestellung**

**¼ knusprige Gans aus dem Backrohr, im eigenen Saft  
geschmort, mit 2 Bayreuther Klößen, Selleriesalat, Apfel-  
Preiselbeer Chutney und Blaukraut  
25,50€**

**Eine ganze Gans (ca. 4400 g Rohgewicht) für 4 Personen,  
zerteilt auf Platte, mit verschiedenen Beilagen (siehe oben)  
95,00 €**

## **Vorspeisen und Suppen**

### **Bunte Wintersalate**

**mit einer Kürbis- Holundervinaigrette, Walnuss Croutons  
und gerösteten Kürbiskernen (veggie-vegan)**

**10,90€**

**Rucola Salat mit gerösteten Pinienkernen,  
kleinen Tomaten und gratinierten Ziegenkäse  
in Balsamico Vinaigrette**

**11,90€**

### **Variation vom Weihnachtslachs**

**als geräucherte Mousse / als gebeiztes Lachsfilet mit  
Orangenaromen / Honig- Dill-Senf Soße/  
Olivenölkaviar / Hummeraioli**

**13,90 €**

**Rote Bete / Trüffelvinaigrette / Bocconcini  
(Büffelmozzarella) aus Apulien /  
schwarzer Wintertrüffel/ Parmaschinken**

**14,90 €**

### **Antipasti – Vorspeisen – Teller**

**mit 9 verschiedenen Spezialitäten unserer Küche**

**14,90 €**

**(auch zum Teilen für mehrere Personen auf Platte serviert)**

### **Carpaccio vom Black Angus Rinderfilet**

**mit gratiniertem Ziegenkäse, Rucola, altem Balsamico aus  
Modena und feinem Trüffelhonig**

**14,90 €**

### **Tatar vom Sashimi Thunfisch**

**Teryaki/ Sesam/ Wasabimayo/ Avocadocreme/ Mango**

**15,90 €**

### **Dötzers Fischsuppe**

**nach apulischem Rezept**

**11,00 €**

**Cappuccino vom Hokkaido- Kürbis**  
mit bestem steirischem Kernöl, gerösteten Kürbiskernen  
und Parmaschinken-Garnelenspießchen  
8,80 €

## **Hauptgerichte**

**Ofenfrisch und Knusprig- unsere „Gansbrust“**  
mit Apfel und Beifuß aus dem Backrohr, serviert in feiner  
Gänse Jus, dazu 2 Bayreuther Klöße, Blaukraut sowie ein  
Apfel-Preiselbeere-Chutney  
21,00 €

**Unser Klassiker:**  
**„Wiener Schnitzel“**  
2 knusprige Schnitzel vom zarten Kalbsrückenfilet in  
aufgeschäumter Butter gebraten, dazu Bratkartoffeln,  
Preiselbeeren und Gurkensalat  
23,90 €

**Zarte, geschmorte Kalbsbackerl**  
serviert in feiner Trüffel-Sauerrahmsoße, dazu buntes  
Marktgemüse und Gratin Kartoffeln  
24,50 €

**Unser Steak Special!**  
Tagliata vom Black Angus Rumpsteak  
(ca. 220 g gegrillt und in Tranchen geschnitten) serviert auf  
Rucola Salat, Kirschtomaten und Parmiggiano, dazu  
Rosmarinkartoffeln sowie Balsamico aus Modena  
26,50 €

**Medaillons vom Kalbsrücken**  
mit einer Pistazien- Parmesankruste, Marsalasoße,  
Piemonteser Tajarin Pasta, Tomaten Pesto und Broccoli-  
26,50 €

**Zartes Hirschrückenfilet**  
in Lagrein-Zwetschgen Reduktion mit Selleriestroh,  
Mohnrosenkohl und Nussspätzle  
26,50 €

**Prime Steak Surf& Turf**  
Bestes gegrilltes Roastbeef vom Black Angus Beef ca. 250  
g, flambiert mit Jack Daniels Whisky, Gratin Kartoffeln,  
BBQ- Scampis, Zwiebel Confit und Bacon Mais  
29,90€

**Heimisches Zanderfilet**  
auf der Haut gebraten, in Champagnersoße, dazu ein  
getrüffelter Kartoffelschaum und Vanillekarotten  
24,90 €

**Sashimi Thunfisch**  
kurz an gegrillt im Sesammantel- serviert auf Wakame und  
Wasabi-Kartoffelstampf, dazu rosa Ingwer, Teryakisoße ,  
Olivenölkaviar und Limetten Hollandaise  
29,50 €

## **Pasta**

**Gefüllte Trüffelgnocchi**  
in einer Parmesanage mit Pinienkernblattspinat, Ofen  
Tomaten und gehobeltem schwarzem Herbsttrüffel  
19,90 € (vegetarisch)

**Kürbis- Orangen- Risotto**  
serviert mit Rosenkohl und roter Bete sowie eingelegten  
schwarzen Nüssen ( veggie und vegan)  
19,90 €

# Dessert

## „Christmas Tiramisu“

unsere Tiramisu zur Weihnachtszeit serviert mit Nougat, Mascarpone, Lebkuchen, Punsch- Beerenragout und einem Vanille-Tonkabohnen Crumble

8,80 €

## „Espresso Affogato“

Heißer Espresso mit einer Kugel Bourbon Vanilleeis und Orangenbitterlikör

6,90 €

## Variation „ Schokolade“

mit weißer und schwarzer Schokomousse/ kleinem Schoko Soufflé / Mango Ragout / Pistazien

9,00 €

## „Winter 2021“

Bratapfelcreme / hausgemachtes Blaubeer- Mohnreis / leicht karamellisierter Kaiserschmarrn / Südtiroler Bombardino / Zwetschgenröster / Mandeln

11,00 €

## Unsere Sorbet Varianten –

bitte wählen Sie Ihre Sorten aus:

Mango-Kokosnuss

Cassis

Passionsfrucht

Himbeere

Zitrone

Heidelbeere

2,90 Euro pro Kugel / Sorte

mit Prosecco „Spumante“ aufgefüllt

3,5 € extra

**Große Kugel Zitronensorbet mit Wodka**  
**6,8 €**

## **Weinempfehlungen**

**Aus Venetien Italien von Sacchetto:**

**Pinot Grigio del Veneto IGT „L'Elfo“ 2020**

Dieser schöne Pinot Grigio beeindruckt Sie mit seiner harmonischen Balance.

**Glas 0,1 | 4,00 €**

**Glas 0,2 | 6,50 €**

**Flasche 24,00 €**

**Aus Südtirol:**

**Castelfeder Cuvè Bianco Mont Mès 2020**

Weissburgunder, Chardonnay, Sauvignon, Goldmuskateller Ein moderner, jugendlicher Weißwein.

Im Bukett ein fruchtiger Duft nach Birne

**Glas 0,1 | 4,00 €**

**Glas 0,2 | 6,50 €**

**Flasche 24,00 €**

**Wenn Sie von Allergien oder Unverträglichkeiten gegenüber Nahrungsmitteln betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter.**

**Für Menü- bzw. Beilagenänderungen erlauben wir uns 2,50 € zusätzlich zu berechnen.**