

Wintermenü

Entenleberpraline auf Tokayergelee mit Apfel-Feldsalat

*

Kalbsbäckchen mit Schlutzkrapfen und Bergkäse

*

Consommé von Edelfischen mit Fenchel und Safran

*

Hirschrückenmedaillons mit Pfefferkruste, Preiselbeeren, Rotkohl und Spätzle

*

Nougatschnitte mit Quitten und Honigeis

€ 65,-- ohne Schlutzkrapfen € 55,--

Poststubenmenu

Variation vom Räucherlachs mit Roter Bete und Meerrettich

*

Rotkohlcrème mit Maronen

*

Knusprige Spanferkelschulter mit Naturjus, Spitzkohl und Bratkartoffeln

*

Quarkkrapfen mit Mandarinen, Blutorangen und karamellisiertem weißem Schokoladeneis

€ 55,--

3 Gänge Menü

Endivien und Feldsalat mit Kartoffeldressing, Speck und Croûtons

*

Gebratene Edelfische auf Winterspinat mit Muschelsafransud

*

Dessertvariation „Poststuben“

€ 45,--