



# Wirtshaus am See

## Weihnachtsmenü 2018

25.12. und 26.12.2018

### *Vorspeisen zur Wahl*

Unser traditionelles Gänsecremesüppchen

\*\*\*\*

Heimischer Feldsalat mit Himbeeressig-Vinaigrette,  
Gänseleberparfait und Kräutercroustini

\*\*\*\*

Spinatpralinen mit Pinienkernen auf  
Vermouthsoße und Parmesanchip

### *Hauptgänge zur Wahl*

Wirtshaus-Gänseteller „Brust & Keule“  
mit Maronenpüree, Rotkohl und Kartoffelklößen

\*\*\*\*

Hirschkalbsragout aus heimischen Wäldern  
mit Rosenkohl und Butterspätzle

\*\*\*\*

Schweinelende auf Calvados-Pfeffersoße  
mit Romanesco und Kartoffel-Rosmarin-Gratin

\*\*\*\*

Original „Wiener Schnitzel“ aus der Butterpfanne  
mit Preiselbeeren, Röstkartoffeln und Gurkensalat

\*\*\*\*

Filet vom Steinbeisser auf Mangoldgemüse  
und Petersilienkartöffelchen

### *Der süße Abschluss*

Espresso-Krokanteis mit heißen  
Schattenmorellen und Vanillecrêpés

\*\*\*\*

Lebkuchen-Tiramisu

**2 Gänge für € 31,- pro Person**

**3 Gänge für € 36,- pro Person**