

## Schmankerlkarte

Samtige Maroni-Crème-Suppe mit karamellisierten Kastanienwürfel und Zimtcroustons 8,90 €

Deftige Speck-Knödel-Suppe 7,90 €

Frische Feige in Serrano-Schinken-Mantel auf Rucola gebettet, mit Walnüssen, Babytomaten & Parmesanflocken 10,90 €

*Belegte Süßkartoffel Schnitte mit cremigem Ziegenfrischkäse, Avocado Fächer, aromatischen Baby-Tomaten & Radieschen Sprossen 9,90 €*

\*\*\*

Hausgemachtes Steinpilz-Risotto mit Champagnersauce 19,90 €

Tagliatelle mit Steinpilzen in Trüffel-Sahne-Sauce 19,90 €

Zartes Hirschgulasch mit hausgemachten Haselnussspätzle und Preiselbeeren in Birne 21,90 €

Saftige Lammfilets mit Speck-Bohnen & Rosmarin-Kartoffeln 25,90 €

Marktfrische Salate mit gebratenen Entenbrustscheiben, gebratenen Champignons, Speckwürfeln & Preiselbeer-Dressing 19,90 €

Knusprige Gänsekeule mit Blaukraut & Kartoffelknödel 17,90 €

*Hausgemachte Fleisch-Pflanzerl mit frisch gestampftem Kartoffelpüree dazu Bratensoße 14,90 €*

Spaghetti Bolognese nach Chefkoch-Art mit Parmesanflocken 13,90 €

Vegan: Schmorgemüse mit Süßkartoffeln, Karotten, Zucchini, Lauch, Paprika und Knoblauch dazu schwarzer Reis 14,90 €

\*\*\*

Veganer Crêpe mit karamellisierter Mango & Kokoscreme 9,90 €

*Hausgemachtes Tiramisu (ohne Ei) mit frischen Beeren garniert 6,90 €*

*Guten Appetit & schöne Weihnachten wünscht Ihnen  
Ihr Landhaus-Team ☺*