

MENÜ ADVENT ADVENT

VORSPEISEN

Hausgemachte Maronencremesuppe mit Trüffelöl verfeinert, vegan  

Bunter **Salat mit gerösteten Kastanien** & Apfel-Senf-Dressing, alles **BIO** bis auf die Kastanien  

HAUPTSPEISEN

Bayrisches „**Edelhirschgulasch**“ in kräftiger Rotweinsauce, dazu gibt's Haselnussspätzle, hausgemacht aus **BIO**-Mehl und frischen **BIO**-Eiern vom Zehatmoarhof *

Gebratene Filets vom **Bach-Saibling**, aus **Naturland**-Aquakultur der BIO-Fischzucht Welden im Fuchstal, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree und würziges Tomaten-Gemüsekompot, **alles BIO***

Haidhauser BIO-Schwammerlragout aus Champignons, Austernpilzen und Steinpilzen, dazu goldbraun gebratene **Schupfnudeln** und ein grüner **BIO**-Bohnensalat nach Omas Rezept* 

NACHSPEISEN

Winterliche Lebkuchenmousse aus **BIO**-Sahne und **BIO**-Eiern, dazu in Rotwein geschmorte Zwetschgen 

Lauwarmes Schokoküchlein aus fair produzierter belgischer Schokolade, **BIO**-Butter und **BIO**-Eiern, dazu **BIO**-Vanilleeis 

Vegane **Bayrisch Creme**, dazu ein Klecks fruchtiges Kompott  

Ab 52,- pro Person inkl. MwSt.

 100% pflanzlich  vegetarisch

 glutenfrei, kann aber Spuren enthalten

* glutenfrei ggf. möglich durch
Beilagenänderung nach Absprache

Frag nach unserer **Allergen- und Zusatzstoffliste.**