



## Empfehlung des Küchenchefs



### Aperitif

<b>Christkindelbier</b>	0,33 l	€ 4,60
<b>Bernstein Spritz alkoholfrei</b> mediterrane Note von Orange   Lavendelblüte   Rosmarin	0,2 l	€ 6,50

### Suppe

<b>Maronencremesuppe</b>   gebratenen Nüssen		€ 6,90
--	--	--------

### Vorspeise

<b>Creziger Obazda</b> reichlich garniert mit Hausbrot		€ 8,90
<b>Gebackener Kürbiskernrösti</b>   Orangenfilets   Pinienkernen Wintersalat   frischem Steinofenbaguette		€ 15,80

### Besondere Empfehlung des Küchenchefs

<b>Bennys Burger</b> Gegrillter Dry Age Ochsen Burger   Cheddar Käse   Tomatensalsa Special Sauce   Brioche-Brötchen   Crunchy Pommes   Sauerrahmdip		€ 18,80
<b>Edelgulasch   heimischen Reh aus dem Klosterforst</b> Speckbohnen   Kräuter Schupfnudeln		€ 22,80
<b>Schmorbraten vom Wildschwein</b> winterliches Grillgemüse   Kräuter Schupfnudeln		€ 21,50
<b>1/2 Lugeder Bauernente</b> Natursauce   oberbayerischer Aufzucht aus dem Landkreis Altötting Kartoffelknödel   Apfelblaukraut		€ 27,90
<b>Gegrillte Lachsmedaillons</b> Zitronensauce   Safran-Radicchio-Risotto   Winterliches Gemüse		€ 24,50
<b>Hackbraten vom Wildschwein</b> Pflaumensauce   Speckbohnen   Rote Beete Püree		€ 23,50

### Für unsere Vegetarier:

<b>Zweierlei Bandnudel</b> Ziegenkäse   Datteltomaten   Petersilie   Parmesan		€ 18,90
<b>Winterliches Grillgemüse</b> cremigen Trüffel Risotto   Parmesan		€ 18,50

### Desserts

<b>Beeren Traum</b> Erdbeeren Eis   Brombeeren Eis   Sahne   Früchte		€ 7,90
<b>Zweierlei Mousse</b> Bio Peanut Mousse   Joghurttörtchen   Beeren		€ 8,50
<b>Schokoladen-Windbeutel</b>   Schokomouse   winterlichen Kirschragout		€ 8,50

Falls Allergien oder Unverträglichkeiten bestehen, wenden Sie sich bitte an unserer Servicepersonal,  
Sie händigen gerne unseren Allergien Ordner aus und beraten Sie.