



kreuz

GASTHAUS

Take – Away – Karte
ab dem 11.11.2020

Vorspeisen

gemischter Blattsalat an Hausdressing 7€
mit Radieschen, Cocktailtomaten und Croutons

Cremésuppe vom Muskatkürbis 10€
mit steirischem Öl und Kernen

Hauptgerichte

Wildragout vom heimischen Hirsch 28€
an Schmorsauce, dazu Haselnussgnocchi & frisches Marktgemüse

Gesottener Kalbstafelspitz 23€
Boullionwurzelgemüse und Meerrettichsauce

Geschmorter Rinderbugbraten 21€
hausgemachte Spätzle und gemischtes Marktgemüse

Bouillabaisse von Seeedelfischen 18€
mit reichhaltiger Einlage an Weißfischen und roter Wildgarnele
Dazu Röstbrot und Safranayoli

Rindergulasch von der Beinscheibe 21€
mit Spitzpaprika, Wurzelgemüse und Butter-Kartoffelstock

Pfifferlinge a la crème 18€
mit Semmelknödeln und Petersilie

Unser Gänseangebot im November für Sie
(auf Anfrage auch zur Lieferung im Gänsetaxi)

Gans aus dem Ofen (für 2 Personen) p.P. 35 €
Jeweils Brust und Keule
Gänsejus, Semmelknödel und Apfel-Rotkohl + Rotweibirne

Weinempfehlung

2018 Clauß Belemnit Grauburgunder, trocken 0,5l 14€

2018 Clauß Nacker Spätburgunder, trocken 0,5l 13€

Alle unsere a la carte Weine sind
auch für Sie zur Abholung verfügbar!

Dessert

Dessertvariation 14€
diverse Leckereien von Mousse, Gebackenem und Fruchtigem

Stück Kuchen / Torte 4€ / 5€
Tagesauswahl, gebacken von unserem hauseigenen Konditormeister

Tagesdessert 7€

Bestellungen & Rückfragen gerne unter 07731/5919706