



WEIHNACHTEN 2026

HEIMATMENÜ

Feldsalat Speck | Croutons | French Dressing

¼ Bauernente, gebraten, aus dem Rohr Kartoffelknödel | Blaukraut
oder

Schweinefilet im Kräutermantel Waldpilze | Kartoffelkrapfen |
Rahmsauce

Christstollen Parfait Mandel | Apfel | Schokolade

68 EUR

GENUSSMENÜ

Carpaccio vom Rind Oberpfälzer Trüffel | Petersillie | Parmesan

Fenchelschaumsuppe Hechtnockerl | Dill | Meerrettich

Schwarzfederhuhn Pastinake | Feige | Schwarze Nuss

Tarte au chocolat Physalis | Honig | Ziegenkäse

88 EUR

VEGETARISCHES MENÜ

Artischocke Traube | Mandel | Spinat

Fenchelschaumsuppe Gyoza | Dill | Meerrettich

Kartoffelgnocchi Rote Bete | Birne | Radicchio

Christstollen Parfait Mandel | Apfel | Schokolade

74 EUR
