

3 WEIHNACHTEN

€ 33,90 pro Person / November & Dezember

GANSLLEBERPARFAIT ^{CGOH*}

eingelegte schwarze Nuss

GEBEIZTER LACHS ^{DCGM*}

Avocado

RÄUCHERFISCHE ^{DCGO*}

rote Rüben & Kren

DREIERLEI AUFSTRICH Süßrahmbutter ^{G*}, Kürbiskern ^{G*} & Grammelschmalz ^{A*}

FRISCHES GEBÄCK Sauerteighausbrot ^{GA*} & Jourgebäck ^{CGA*}

KRÄFTIGE RINDSUPPE VOM TAFELSPITZ ^{CGAL*}

Frittaten oder Leberknödel

STEIRISCHE KÜRBISCREMESUPPE ^{GCAO*}

Rahm & Kernöl

TAFELSPITZ ^{CGALMO*} klassische Beilagen

BAUERNENTE ^{GALO*} frisch aus dem Ofen

LACHSFILET VOM GRILL ^{DGO*} auf Röstgemüse

KÄRNTNER KASNUDELN ^{CGAH*} Minze & braune Butter

FRISCHE SALATE Erdäpfelsalat ^{IMO*}, Blattsalat ^{MO*} & Rahmgurkensalat ^{CGMO*}

BEILAGEN Apfelrotkraut ^{O*}, Serviettenknödel ^{CGA*} & Petersilerdäpfel ^{G*}

LEBKUCHENSOUFFLÉ ^{CGAH*}

GEFÜLLTER BRATAPFEL ^{CGAH*} Vanillesauce

ALLERGENINFORMATION GEMÄSS CODEX-EMPFEHLUNG

EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011

A.....	Glutenhaltiges Getreide
B.....	Krebstiere
C.....	Eier
D.....	Fisch
E.....	Erdnuss
F.....	Soja
G.....	Milch und/oder Laktose
H.....	Schalenfrüchte
L.....	Sellerie
M.....	Senf
N.....	Sesam
O.....	Sulfite
P.....	Lupinen
R.....	Weichtiere

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.