



WINTERLICHE GETRÄNKE

**Glühwein, traditionell zubereitet aus
Rotwein, mit typischen Gewürzen, Zimt, Nelken, Sternanis**

Tasse 0,2 4,40 €

mit Amaretto 5,50 €

mit Rum 5,50 €

mit Eierlikör 5,50 €

**Weißer Glühwein – eine leichte Alternative,
ebenfalls mit winterlichen Gewürzen**

Tasse 0,2 4,40 €

Heißer Hugo mit Holunderblütensirup und Minze

Tasse 0,2 5,50 €

**Hot Aperol – Heißer weißer Glühwein
mit Aperol und frischer Orange**

Tasse 0,2 6,50 €

Apfelpunsch oder Johannisbeerpunsch (alk.frei)

Tasse 0,2 3,50 €



WINTER SPECIALS

Aus unserer Winterküche (03.11.25-31.01.26)

Grünkohl, Bratkartoffeln, Bratensoße, Senf

mit Mettwurst	17,90€
mit Kasslerbraten	18,90€
mit Haxe	24,90€

**Unsere Weihnachtsedition mit besonderen Gerichten
und Festtagsklassikern (10.11.25-31.12.25)**

Vorspeise

Maronencremesuppe mit Brezncroutons, Kürbiskernöl, Brezn	9,90€
---	-------

Hauptspeise

Regenbogenforelle (500-600g) dazu Salzkartoffeln, Mandelbrokkoli und Zitrone	22,90€
---	--------

Putenkeule für 2 Personen serviert mit Rotkohl, Klöße, Bratensoße	39,90€
--	--------

Hirschgulasch trifft auf Williams Christ Birne und Preiselbeeren, mit Waldpilzen und Butterspätzle	22,90€
--	--------

Kalbsrouladen nach Art des Hauses mit Rotkohl, Klöße, Bratensoße	29,90€
---	--------

Dessert

Großer Bratapfel mit einer Füllung aus Marzipancreme abgerundet mit Karamell- Vanillesoße und Walnusseis (wahlweise vegan- mit Waldfruchtsorbet)	9,90€
---	-------