

*Frohe Weihnachten und einen guten Rutsch in neue Jahr*

*Speisekarte ab 25-12-2025 - Gasthaus Winter*

*Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel (A,C,G,L) 4,20*

*Knoblauchcremesuppe mit Croutons (A,C,G,L) 5,20*

---

*Frische Lachsschnitte vom Grill auf Spinattagliatelle in Knoblauchrahmsauce mit  
Paradeis und Lauch (A,C,G,M) 17,90*

*Hausgemachte gebackene Gemüse-Käsemedaillons 13,70  
auf diversen gemischten Salaten und Kräuterrahmdip Sauce (A,C,G,M)*

*Weihnachtskarpfen (geschröpft) und Schollenfilet gebacken mit Sc. Tatare,  
Petersilienerdapferl und gemischtem Salat (A,C,D,G,M) 17,80*

*Lanzendorfer Grillteller (Karreerose, Schweinsfilet, Hühnerbrust, Würstchen) 16,50  
mit Pommes frites, Kräuterbutter und Salatteller (G,M)*

*Gebackenes Putenbrustfilet mit feiner Speck-Pilze-Käse-Lauchfüllung dazu 16,30  
Reis und Erdäpfel-Vogerlsalat (A,C,G,M)*

*Medium gebratene Beiriedschnitte (ca. 25 dag) vom Heimischen Rind mit 17,90  
Pfeffer-Steinpilzrahmsauce, Backkroketten und Butter-Galagemüse (A,C,G,L,M,O)*

*Schweinscordonbleu mit Pommes frites, Preiselbeeren und gemischten Salatteller (A,C,G,M) 15,30*

*Rothirschrückensteak rose gebraten mit Demi Glace, Duchesse Krapfen, Apfelrotkraut, 18,10  
Mandel-Broccoli und Maronen (A,C,G,M,O)*

*Gebackenes Landhendlbrustschnitzlerl in der Kürbis-Mandelpanade 15,10  
mit Petersilienerdapferl, Preiselbeeren und Salatteller (A,C,G,M)*

*Ofenfrischer Kümmelbraten mit warmen Speckkrautsalat und Semmel-Lauchknöderl (A,C,G) 14,90*

Dessert

*Nuss-Nougat-Knöderl auf warmen Beerenragout (A,C,G,H) 7,40*

*Eispalatschinke mit Schlag und Schokosauce (A,C,G,H) 7,30*

*Palatschinke mit hausgemachter Marillen-Marmelade (A,C,G) 4,90*