

# **Frohe Weihnachten und einen guten Rutsch in neue Jahr**

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

<b>Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel</b> (A,C,G,L)	<b>4,20</b>
<b>Knoblauchcremesuppe</b> mit Croutons (A,C,G,L)	<b>5,20</b>
<hr/>	
<b>Frische Lachsschnitte vom Grill</b> auf Spinattagliatelle in Knoblauchrahmsauce mit Paradeis und Lauch (A,C,G,M)	<b>17,90</b>
<b>Hausgemachte gebackene Gemüse-Käsemedaillons</b> auf diversen gemischten Salaten und Kräuterrahmdip Sauce (A,C,G,M)	<b>13,70</b>
<b>Weihnachtskarpfen (geschröpft) und Schollenfilet gebacken</b> mit Sc. Tatare, Petersilienerdapferl und gemischtem Salat (A,C,D,G,M)	<b>17,80</b>
<b>Lanzendorfer Grillteller (Karreerose, Schweinsfilet, Hühnerbrust, Würstchen)</b> mit Pommes frites, Kräuterbutter und Salatteller (G,M)	<b>16,50</b>
<b>Gebackenes Putenbrustfilet mit feiner Speck-Pilze-Käse-Lauchfüllung</b> dazu Reis und Erdäpfel-Vogerlsalat (A,C,G,M)	<b>16,30</b>
<b>Medium gebratene Beiriedschnitte (ca. 25 dag) vom Heimischen Rind</b> mit Pfeffer-Steinpilzrahmsauce, Backkroketten und Butter-Galagemüse (A,C,G,L,M,O)	<b>17,90</b>
<b>Schweinscordonbleu</b> mit Pommes frites, Preiselbeeren und gemischten Salatteller (A,C,G,M)	<b>15,30</b>
<b>Rothirschrückensteak rose gebraten</b> mit Demi Glace, Duchesse Krapfen, Apfelrotkraut, Mandel-Broccoli und Maronen (A,C,G,M,O)	<b>18,10</b>
<b>Gebackenes Landhendlbrustschnitzerl in der Kürbis-Mandelpanade</b> mit Petersilienerdapferl, Preiselbeeren und Salatteller (A,C,G,M)	<b>15,10</b>
<b>Ofenfrischer Kümmelbraten</b> mit warmen Speckkrautsalat und Semmel-Lauchknöderl (A,C,G)	<b>14,90</b>

## **Dessert**

<b>Nuss-Nougat-Knöderl</b> auf warmen Beerenragout (A,C,G,H)	<b>7,40</b>
<b>Eispalatschinke</b> mit Schlag und Schokosauce (A,C,G,H)	<b>7,30</b>
<b>Palatschinke</b> mit hausgemachter Marillen-Marmelade (A,C,G)	<b>4,90</b>