

WEIHNACHTEN ZUM ROTEN BÄREN

a la carte

AMUSE-GUEULE

EINGELEGTES GEMÜSEALLERLEI VOM YVES 5.-
BAUERNBUTTER & SAUERTEIGBROT VON SEINER FRAU

SPARKY PINK ROSÉ BRUT 0.75L 34.-

VORSPEISEN

24 STUNDEN ROASTBEEF gf/lf 14.-
FEIGENRAGOUT I VOGERLSALAT I WALDHONIG

CARPACCIO VOM EINGREXTEN KÜRBIS gf/lf/vegan 12.-
VOGERLSALAT I KNUSPRIGE KÜRBISKERNE & OIL AUS SOLCHEN

ZIEGENFRISCHKÄSE gf 13.-
FEIGENRAGOUT I VOGERLSALAT I WALDHONIG

KUSTER SLOWENISCHER GEMISCHTER SATZ 1L 38.-

SUPPEN

RINDS-CONSOMMÉ lf 8.-
MANDARIN-KALBSLEBERKNÖDEL

TOPINAMBURCREMESUPPE gf/lf/vegan 7.-
EBENSOLCHE CHIPS I ORANGENOIL

HAUPTSPEISEN

KALBSBACKERL MUSKATELLER GESCHMORT 33.-
MARONI ERDÄPFELPÜREÉ I OFENSCHMORBIRNE I BRUNNENKRESSE

BURGUNDERBRATEN VOM KNOLLESELLERIE gf/lf/vegan 24.-
ZITRONENPASTA I WILDSALATE

REGENBOGENFORELLE IM GANZEN gf 26.-
PETERSILERDÄPFEL I BLATTSALAT

ORIGINAL KALBS-WIENERSCHNITZEL lf 33.-
ERDÄPFELSALAT I WILDPREISELBÄRN

AUSTERNPILZE GEBACKEN VON HUT&STIEL 21.-
ERDÄPFELSALAT I KERNOILMAYO

MERLOT GRAND RESERVE 0.75 36.- GRÜNER VELTLINER DAC 0.75 34.- ZWEIFELT 0.75 36.-

NACHSPEISEN

LEBKUCHEN BÄRENTATZE gf 9.-
ORANGENSALAT I GEBRANNTTE MANDELN

BRATAPFEL gf/lf/vegan 9.-
GLÜHWEINGLACE I GEBRANNTTE MANDELN

KÄSE

DREIKÄSEHOCH 9.-
3 GEREIFTE KÄSE VOM SCHWEIZER I BROT

WEIHNACHTSMENÜ ZUM ROTEN BÄREN

AMUSE-GUEULE ODER GLÜHWEIN
+5.- PRO PERSON

3 GÄNGE
VORSPEISE
HAUPTSPEISE
NACHSPEISE ODER KÄSE
50.- PRO PERSON

3 GÄNGE
SUPPE
HAUPTSPEISE
NACHSPEISE ODER KÄSE
45.- PRO PERSON

4 GÄNGE
VORSPEISE
SUPPE
HAUPTSPEISE
NACHSPEISE ODER KÄSE
55.- PRO PERSON

5 GÄNGE
VORSPEISE
SUPPE
HAUPTSPEISE
NACHSPEISE
KÄSE
60.- PRO PERSON

GEDECK
WEIHACHTLICH GESCHMÜCKTER TISCH
UNGEBÜGELTE STOFFSERVIETTEN
KLEINE BÄRENÜBERRASCHUNG
+5.- PRO PERSON

gf – GLUTENFREI
lf - LAKTOSEFREI

KONTAKT
roteweihnachten@gmail.com
+43 1 3176150