

# Weihnachten in der RamsAu

## Vorspeisen:

Steirische Kürbissuppe / Kernöl 8,-

Beef tea / Pfannkuchenstreifen / Tafelspitz 7,-

Vogelrissalat / Kartoffel / Speck / Riesenchampignon 13,-

Variation von der Beete / Kren / Apfel / Friseé 14,-

Carpaccio vom Saibling / Winterapfel / Wasabi 16,-

Tatar vom Simmenthaler Fleckvieh / mariniert/Brioche 17,-

## Zwischengericht:

Gyoza von der Räucherente 17,-

Supreme von der Wachtel / Grünkern /Cranberry 20,-

Falsche Jacobsmuscheln / Fregola Sarda / Rauke 16,-

## Vegetarisch:

Geschmorte Topinambur / Süßkartoffel / Rosenkohl (vegan) 18,-

Linsendahl / Naan Brot / Herbstliche Gemüse 17,-

Pizokel / Spinat / Bergkäse 14,-

# Weihnachten in der RamsAu

## Fleisch:

½ Lugeder Ente  
Orange / Maronen / Blaukraut / zweierlei Knödel 26,-

Rosa gebratene Brust von der Barberieente  
Honig / asiatische Teigtaschen 27,-

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken  
Preiselbeeren / La Ratte Kartoffeln 25,-

RamsAuer Hirschgulasch  
Wolpertinger Knödel / Blaukraut / Preiselbeeren 23,-

Zweierlei vom Kalb  
Backerl / Filet / Trüffelkartoffel / Beete 28,-

RamsAuer Filetteller  
Schweinefilet / Champignons / Spätzle / Tegernseer Bergkäse 22,-

250g Entreôte vom Fleckvieh  
Zwiebel-Preiselbeerconfit / La Ratte Kartoffeln / Speckbohnen 33,-

## Fisch:

Saltimbocca vom Kabeljau  
Gnocchi / Pecorino 26,-

Hasentaler Wallerfilet  
Wurzelgemüse / Kartoffeln / Kren 25,-

Saiblingsfilet vom Grill  
Wirsing / La Ratte 24,-

# Weihnachten in der RamsAu

## **Dessert:**

Winterdessert „Helene“  
Gewürzbirne / Schokolade / Vanille 9,-

Mousse au Chocolate  
von der Edelschokolade / Kumquat 9,-

Marillenknödel  
süße Brösel 8,-