

Veggi & Vegan

*Steinpilz - Ravioli mit Waldpilzen,
Zuckerschoten & Kirschtomaten
auf feinem Parmesanschaum
22,50*

*Madras - Gemüse - Curry
mit Kürbis, Berglinsen & Sesamreis
und gebackenem Tofu
21,50*

*... und danach ...
Käseauswahl mit Feigensenf,
Birne & Nüssen & Hinkels Früchtebrot
13,50*

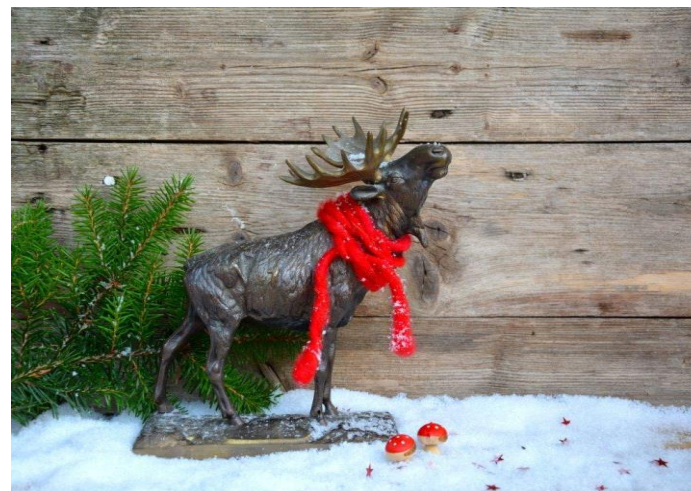
Kids - Essen

*Fusilli mit Kalbs - Bolognese
und Parmesanschaum
17,00*

*„Gnocchi Caprese“
mit Tomatensauce und Mozzarella
17,00*

*... und danach ...
Schokotörtchen
mit Vanilleeis & Smarties
9,00*

Restaurant Spitzweg's Festtagsmenues zu Weihnachten 2023



Unsere Aperitif - Empfehlung

*„Hugo Orientale“
Granatapfel | Hibiskus | Limette |
Minze | Crémant
10,50 (auch in alkoholfrei)*

*Wir wünschen all' unseren Gästen
ein frohes, besinnliches & genussvolles
Weihnachtsfest im Kreise Ihrer Lieben!*

*Herzlichst,
Ihr Spitzweg - Team*

Menue 1

Ziegenkäse-Praline im Pistazienmantel
auf Datteltomaten - Granatapfelsalat
mit kandierten Nüssen & Kernen

17,00

Pastinaken - Schaumsüppchen
mit Pumpernickel - Croutons & Apfel

9,50

Brust oder Keule von der Bauerngans
auf Armagnac - Pflaumensauce
Kartoffelkloß, Rotkohl,

Maronen

39,00

Passionsfrucht - Crème brûlée
mit Kokoseis

12,50

Menuepreis: 72,00

Menue 2

Unsere Gänse - Knusper - Röllchen
mit Mango - Relish und
kleinen Wintersalaten

18,00

Hokkaido - Kürbissuppe mit
steirischen Kernöl & Kernen (vegan)

9,50

Medaillons vom Kalbsfilet mit
Steinpilz - Parmesankruste
auf gerahmtem Winterspargel
und Brezenknödel

40,00

Weihnachtlicher Eisstollen
auf Punschsauce

9,50

Menuepreis: 72,00

Menue 3

Crispy Shrimps Ball mit fruchtigem -
Papaja - Gurken - Salat
und Safran - Chili - Majo

18,50

Steinpilz - Ravioli mit Zuckerschote,
Ofentomate & Parmesanschaum

12,50

Kabeljau - Loin - Filet auf feinem
Rotkohl - Ingwer - Schaum
mit Wasabi - Kartoffel - Stampf
und Pak Choi

39,00

Valrhona Schokoladentarte
„Black Forest“

10,50

Menuepreis: 72,00