

# CHRISTIANS TAKE-AWAY

## Alpine Küche 21.01. – 31.01.21

### VORSPEISEN

Winterliche Blattsalate mit, Rote Bete, Apfel, Nüssen,  
Kürbis und Ziegenkäse-Röllchen mit steirischem Kernöl

10€

Tafelspitzsülze und Roastbeefscheiben mit Senfcreme,  
Vogelersalat, Radieschen-Vinaigrette und Berglinsen

16€

Gebeizter Saibling und Räucherforellenmousse  
mit Apfel, Kren, Staudensellerie und Erdäpfeln

16€

Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl

7€

### HAUPTGERICHTE

Hirschgulasch in Wacholderrahmsoße, Speck-Kraut,  
und gebackenem Grießstrudel

25€

Lammkeule mit Schalotten und Rosmarin, Graupen-Risotto,  
gebackener Kürbis und eingelegte Tomaten

26€

Rinderfilet mit Meerrettichkruste, Preiselbeerjus, Rösti und Gemüse

32€

Geschmortes Kalbsbackerl, Salbei, Schlutzkrapfen, Radiccio,  
Birne und geriebener Bergkäse

28€

„Wurzelfleisch“ vom Zander mit Kren, Schnittlauchsoße und Risolée-Kartoffeln

28€

Spinatknödel in feiner Bergkäsesahnesoße mit gebratenen Pilzen

18€

### DESSERT

Mohnküchlein mit Vanille-Schlagobers, Hollermus und Marille

10€

Topfenknödel mit Nougatfülle, Nussbrösel und Zwetschgenröster

10€