

*Silvester 2009/2010*

*Frischkäsenockerl auf Rosmarienhonig  
mit gerösteten Bauernbrot*

*Weißwurststrahl in Laugenteig mit Balsamikolinsen*

*Rote Beete Suppe mit Merrettich und geräucherter Forelle*

*Gebackenes Tatar vom Bachsaibling auf warmen Gurkensalat*

*Hausgemachter Wildererpfannerl  
in Briketeig auf Rosenkohlsalat mit Walnüssen*

*Marinierte Entenbruststreifen  
auf Wirsing-Semmelködellasagne  
und kräftiger Rotweinsopse*

*Zweierteil von der Bayrischcreme  
mit Zwetschgenröster*

*Große Auswahl  
an Käse aus Bayern*

*Harde Pralinen der Confiserie Eibel*

*Wir wünschen eine recht schönen Abend im Hotel Schnitzer*