

ES WEIHNACHTET BEIM TEAM GERMANIA

*Steinpilzmousse
im Baumkuchenmantel
Carpaccio vom Hirschrohschinken
garniert mit wilden Blattsalaten* € 11,50

*Birnen-Maroni-Schaumsuppe
mit Subira-Espuma* € 7,50

*Tournedos vom Hirschkalbsrücken
mit Chili-Cassis Glace, Apfelrotkraut,
Kohlsprossen, Quitten Chutney
und Kürbis Gnocchi* € 29,00

*Topfennockerl im Vanillemandelkleid
mit Zwetschkenröster* € 8,50

4-Gang-Menü Menüpreis € 49,50



FEINES ZU BEGINN

ACMOG	Germania´s Beef Tatar von feinstem Rindsfilet pikant mariniert mit Belper Knolle und Toastbrot	als Vorspeise € 14,90 als Hauptspeise € 24,50
ACGOD	Dialog vom norwegischen Räucherlachs Mousse vom Räucherlachs und Rose vom Räucherlachs mit Wildkräutersalat an Himbeerdressing	€ 13,80

KNACKIGE SALATE

GMO	Germania's bunter Salatteller mit Büffelmozzarella, Tomaten, Gurken und knackigen Blattsalaten	€ 9,40 kleine Portion € 6,90 ohne Mozzarella € 6,40
-----	---	---

mit:

G	knusprigem Maishuhnbrüstchen	€ 16,90
DG	kross gebratenen Mangroven Garnelen	€ 19,50
G	Tournedos vom Rindsfilet	€ 23,50

HMO	Herbstliche Blattsalate an Kürbis-Birnen-Vinaigrette, mit frischen Feigen, Walnüssen und gebackenen Kürbisspalten	€ 12,90
-----	---	---------

AUS DEM SUPPENTOPF

ACGL	Kraftbrühe mit Kalbsbrät-Roulade	€ 5,80
ACGL	Kraftbrühe mit Riebel-Grießnockerl	€ 5,80
ACGL	Kraftbrühe mit Kaspressknödel	€ 5,80
ACGL	Suppentopf mit dreierlei Einlagen Kalbsbrät-Roulade, Riebel-Grießnockerl und Kaspressknödel	€ 8,80



FLEISCHLOS

AGLO	Kürbis Ingwer Risotto mit gratinierten Fenchelschiffchen gefüllt mit Tomaten, Oliven und Grana Padano Spänen	€ 15,50 kleine Portion € 13,00
ACGL	Käsespätzle auf Vorarlberger Art mit hausgemachten Röstzwiebeln und bunten Blattsalaten	€ 13,50

AUS SEE UND MEER

ADGLO	Fischvariation „Deluxe“ heimische Fischfilets und Mangroven Garnele an schaumiger Weißweinsauce mit feinem Blattspinat und Petersilienkartoffeln	€ 24,00
ABGM	½ Dutzend Mangroven Garnelen auf mediterranem Gemüse und Knoblauchbaguette	€ 23,50 als Vorspeise € 16,50



GERMANIA KLASSIKER & EINFACH GUT

AGLO	Rosa gebratener Zwiebelrostbraten bei uns aus dem Rindfilet geschnitten mit hausgemachten Rösti und frischen, grünen Speckbohnen	€ 22,90
ACG	Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	€ 21,50 kleine Portion € 18,00
G	Knuspriges Maishuhnbrüstchen an fruchtig rassistiger Currysauce mit gegrillten Früchten und Basmatireis	€ 17,90
ACG	Cordon bleu vom Schweinerücken in der Pfanne gebacken mit Pommes frites	€ 16,90
GLO	„Pfänderschmankerl“ Medaillons vom Schweinefilet an cremiger Pilzrahmsauce mit Butterspätzle und buntem Herbstgemüse	€ 21,90 kleine Portion € 18,40

Filetsteak vom österreichischen Alpenrind

mit buntem Herbstgemüse

(wir grillen Ihr Steak „medium“ – nach Wunsch auch anders)

zur Wahl:

GOL	Cognac Pfefferrahm	
GOL	Rosmarin Jus	regular 200g € 31,50
G	Kräuterbutter	small 150g € 24,50

Ihre Wunschbeilage:

G	Hausgemachte Rösti	€ 4,50
G	Pommes frites, Petersilienkartoffeln, Basmatireis	€ 3,00



DAS BESTE KOMMT ZUM SCHLUSS

ACGHO	Dessertvariation Germania Creme Brûlée, Toblerone Mousse und ein feines Sorbet nach Wunsch	€ 11,80
CG	Creme Brûlée nach alter Rezeptur mit Vanille und Rosmarin parfümiert	€ 6,70
O	Himbeer Sorbet mit Prosecco Canella, feinen Beeren und frischer Minze	€ 5,90
CGH	Café Affogato cremigies Vanille Eis mit Espresso und Schlagrahm	€ 4,40

SELBSTGEMACHTES

O	Himbeer Sorbet	
CG	Orangen Grand Marnier Eis	
CG	Honig Thymian Eis	
CG	Sauerrahm Eis	
CO	Passionsfrucht Sorbet	
CGH	Vanille Eis	1 Kugel € 2,90 2 Kugeln € 4,90 3 Kugeln € 6,90

Das Durchschnittliche gibt der Welt ihren Bestand, das Außergewöhnliche ihren Wert. Oscar Wilde (1854-1900)

Wir freuen uns, Sie auch an unserer **Bar** begrüßen zu dürfen und haben für Ihre Wünsche bis Mitternacht ein offenes Ohr.

In diesem Sinne wünscht Ihnen das gesamte Team einen guten Appetit und einen feinen Abend im **GERMANIA . Restaurant**.

