

Weihnachtsmenü

WURZELBROT

mit Bauernbutter und Olivenöl

♦ ♦ ♦

GRIESSNOCKERLSUPPE

mit Schnittlauch

♦ ♦ ♦

WILDKRÄUTERSALAT

mit Rohschinken, schwarzen Walnüssen, Walsnusscrumble, Ziegenkäse und Preiselbeeren

♦ ♦ ♦

KALBSTAFELSPITZ (mindestens 10. Portionen)

mit Gemüsestreifen, Cremespinat, Röstkartoffeln und Kren

ODER

RINDERFILET

mit Selleriecreme, Jus und Portweinkirschen

♦ ♦ ♦

VANILLEEIS

mit Zimt und Beerenragout

♦ ♦ ♦

KEKSE, NÜSSE UND MANDARINEN

Menüpreis pro Person € 69,00



kleines Weihnachtsmenü

GRIESSNOCKERLSUPPE

mit Schnittlauch

♦ ♦ ♦

KALBSTAFELSPITZ (mindestens 10. Portionen)

mit Gemüsestreifen, Cremespinat, Röstkartoffeln und Kren

ODER

RINDERFILET

mit Selleriecreme, Jus und Portweinkirschen

♦ ♦ ♦

VANILLEEIS

mit Zimt und Beerenragout

♦ ♦ ♦

KEKSE

Menüpreis pro Person € 47,00



Vegane Weihnacht

WURZELBROT

vegane Butter und Olivenöl

♦ ♦ ♦

GEMÜSEFOND

mit Gemüsestreifen

♦ ♦ ♦

WILDKRÄUTERSALAT

mit veganem Frischkäse, schwarzen Walnüssen, Walsnusscrumble und Preiselbeeren

♦ ♦ ♦

ROTE BEETE RISOTTO

mit gezupften Wildkräutern

♦ ♦ ♦

VEGANER CHEESECAKE

♦ ♦ ♦

KEKSE, NÜSSE UND MANDARINEN

Menüpreis pro Person € 65,00



Weihnachtsfondue

WURZELBROT

mit Bauernbutter und Olivenöl

♦ ♦ ♦

GRIESSNOCKERLSUPPE

mit Schnittlauch

♦ ♦ ♦

FONDUE

Käse- & Fleisch Fondue mit kleinem Beilagensalat, Kaminwurzeln,
Weißbrot und Weintrauben
Rind-, Hühner & Schweinefleisch, Garnelen, Brokkoli,
Pilze und Kipfler, diverse Fondue Saucen

♦ ♦ ♦

ZIMTEIS

mit Beerenragout

♦ ♦ ♦

KEKSE, NÜSSE UND MANDARINEN

Menüpreis pro Person € 65,00



Edelmenü Weihnachten

WURZELBROT

mit Bauernbutter und Olivenöl

♦ ♦ ♦

SCHAUMSUPPE VON DER KARTOFFEL

mit Walnussöl

♦ ♦ ♦

ÖTZTALER SAIBLING

mit Kartoffel-Trüffel-Sauce und Dillöl

♦ ♦ ♦

HEIMISCHER RÜCKEN VOM HIRSCH

mit Selleriecreme, Rosenkohlblätter und Portweinjus

♦ ♦ ♦

HASELNUSSGATEAU

mit Mascarponecreme, Zimteis und Kekscrumble

♦ ♦ ♦

KEKSE, NÜSSE UND MANDARINEN

Menüpreis pro Person € 69,00

