

Weihnachtsmenüs

Menü 1 „Kling Glöckchen“

Apfel-Selleriesuppe mit Nussknöder`l

★ ★ ★

Glacierter Weihnachtstruthahn
auf Maroniglance
mit Polentaroulade und cremigem Wirsing

★ ★ ★

Blutorangenparfait mit Gewürzsauce

€ 28,90 pro Person



Menü 2 „Jingle Bells“

Rotkrautsuppe mit Orangen

★ ★ ★

Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel
an Salbeiglance

mit glacierten Rüben und Schupfnudel

★ ★ ★

Gebackene Apfelfräder
an Vanille-Calvados-Sauce

€ 29,50 pro Person



Menü 3 „Leise rieselt der Schnee“

Maroni-Cremesuppe

★ ★ ★

Geschmorter Rinderbraten
an Glühweinsauce mit Apfelrotkraut, Serviettenknödel und Preiselbeeren

★ ★ ★

Zimtparfait an Zwetschkenröster

€ 28,90 pro Person

Menü 4 „Aber Heidschi, Bumbeitschi“

Ganslsuppe

★ ★ ★

Portion ofenfrische Weihnachtsgans
auf Majoranjus mit Maroniblaukraut, Serviettenknödel und Preiselbeerbirne

★ ★ ★

Warme Topfenknödel
in Butterbrösel mit Waldbeer-Ragout

€ 34,50 pro Person



Menü 5 „Es wird schon glei Dumper“

Tafelspitzsuppe mit hausgemachtem Fleischstrudel

★ ★ ★

Rosa gebratene Tranche vom Roastbeef
an Sauce Béarnaise mit Kartoffelgratin & Gemüse

★ ★ ★

Parfait vom Christstollen
an Waldbeerensauce

€ 36,50 pro Person



Menü 6 „O Tannenbaum“

Erdäpfel-Speck-Schaumsüppchen

★ ★ ★

Filet vom Wolfsbarsch
auf Fenchelrisotto und Zuckerschotten

★ ★ ★

Schokoladeauflauf mit Punsch-Sabayon

€ 32,90 pro Person

Menü 7 „Let it Snow“

Klare Tomaten-Consommé mit Basilikumnocker`l

★ ★ ★

Rosa gebratener Kalbsrücken
in der Kräuterkruste serviert an Trüffelrisotto

★ ★ ★

Lebkuchenmouse
mit marinierten Orangenfilets

€ 32,50 pro Person



Menü 8 „Wer klopft an“

Hausgebeizter Lachs
mit Salatbouquet und Dillsenssauce

★ ★ ★

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust
mit Trauben & Nüssen
Broccoli und Schupfnudeln

★ ★ ★

Lauwarmes Mohn-Törtchen mit Beerenröster

€ 34,90 pro Person



Menü 9 „Stille Nacht“

Variation vom Hausgebeizter Graved Lachs
auf Stangensellerie-Orangensalat
mit Safranmusseline und Saiblingskaviar

★ ★ ★

Perlhuhnconsommé mit Pistaziennocker`l

★ ★ ★

Filet vom Vulkanland-Saibling
auf getrüffeltem Kartoffelpüree und Kurkumaschaum

★ ★ ★

Himbeer-Sorbet mit Rosenmuskateller

★ ★ ★

Rosa gebratenes Rinderfilet an Zweigeltsauce
mit sautierten Steinpilzen und Erdäpfelpaunzen

★ ★ ★

Weihnachtlicher Dessertteller

„Das Puchis“

★ ★ ★

Traditionelles Weihnachtsgebäck

€ 62,00 pro Person