

WEIHNACHTSMENÜS



3 Gang Menü mit Suppe:

26 Eur

Steinpilz Suppe mit Sherry-Sahne

*Weihnachtlich gefüllte Putenrolle mit Süßkartoffelpüree
und Apfel-Porree-Gemüse*

Weißes Schokoladenmousse mit Lebkuchen und Mango

3 Gang Menü mit Vorspeise:

30 Eur

*Kalt geräucherter Seesaibling mit Krensoufflé und
Vogelsalat*

*Wildschweinbraten mit Lebkuchensauce und
Muskatknödel*

Maronitiramisu mit Amarenakirschen

4 Gang Menü :

36 Eur

*Entenlebermousse (keine Stopfleber) mit gebratenen
Mangospalten und kandiertem Ingwer*

Maronischaumsuppe mit Zimtstangerl

*Rindsfilet mit Herbsttrompeten-Topinambur Gratin und
herbstlichem Gemüse*

Spekulatius Tiramisu mit flambiertem Beerenröster

WEIHNACHTSBUFFET



Variante 1

35 Eur/Person

Gegrüllte Riesengarnelen auf Mango-Chili-Avocadosalat

*Mangalica Beinschinken mit Oberskren und
französischem Salat*

Entenlebermousse mit Ingwer – Kumquatchutney

Thunfisch im Sesammantel auf Wakamealgensalat

*Schottischer Lachs im Blätterteigmantel mit Weißwein-
Schnittlauchsoße und Kerbelkartoffeln*

Kürbis-Ziegenkäselasagne

*Kalbsrücken mit Herbsttrompetensauce und
Spinatnockerln*

*Maishenderlbrust mit getrockneten Tomaten und Zitrone
mit Brokkoli und gebratenem Polenta*

*Maronimousse mit Portweinbirnen und feinem
Schokoladenbiskuit*

*Mousse vom Hokkaido-Kürbis auf Waldvierter
Graumohnküchlein*

Geeister Christstollen mit heißen Beeren

Spekulatius Tiramisu

WEIHNACHTSBUFFET



Variante 2

27 Eur/Person

Geräucherte Entenbrust auf Waldorfsalat

*Tarte mit Birne, Ziegenkäse und Honig – Rosa Pfeffer
Dressing*

*Räucherforellenmousse mit Krengelee und
Forellenkaviar*

Geschmorte Rehschulter mit Rotkraut und Semmelknödel

Roter Waller auf Weinkraut mit Kümmelkartoffeln

Gnocchi mit Kürbis und Pinienkernen

Spekulatius Tiramisu mit Orangengelee

Zwetschkendatschi

Schokosouffle mit flüssigem Kern

Unsere Angebotsbeispiele sind für 60 Personen kalkuliert, und beinhalten *nicht* den staatlich vorgeschriebenen Mehrwertsteuer.