

Weihnachtsmenüs (ab 8 Personen)

Vorspeisen

Preise pro Person

Gebeizter Lachs an Senf-Dillsauce mit Ruccolasalat und Sahnemerrettich	€ 9,50
Räucherforellenmousse mit Ketacaviar und Kräutersalat	€ 9,80

Suppen

Maronencremsuppe mit Schwarzbrotcroutons	€ 7,00
Apfel-Kürbissuppe	€ 6,50

Hauptgänge

Gebratene 1/4 Ente mit Blaukraut und Kartoffelknödel	€ 18,50
Gänsekeule mit karamellisierten Maroni, Apfelblaukraut und Semmelknödel	€ 16,50
Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce und Bouillonkartoffeln	€ 18,50
Gebratenes Lachsforellenfilet auf Blattspinat und Ofenkartoffeln an Rieslingschaum	€ 17,00
Rahmschwammerl mit Semmelknödel	€ 12,80

Dessert

Bratapfel mit Vanillesauce	€ 6,00
Lebkuchenparfait auf Kirschragout	€ 7,00
Christstollenmousse mit eingelegten Orangen	€ 7,00

„Aperitif Angebote“

Sekt/Sekt-O und O-Saft	€ 4,50
HeiBer Hugo	€ 6,80
Glühwein aus dem Kupferkessel am offenen Feuer mit heißen Maronen*	€ 13,00
Feuerzangenbowle aus dem Kupferkessel am offenen Feuer mit heißen Maronen *	€ 16,00

„Getränkepackerl“

ausgesuchte Tischgetränke für 3 Stunden (alle alkoholfreien Getränke, Biere, ausgesuchte Weine)	€ 35,00
----------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

*Leistung ab 10 Personen buchbar