

Feiern und Genießen

Weihnachtsmenüs

(ab 8 Personen)

Vorspeisen

Preise pro Person

Gebeizter Lachs auf Blini mit Ruccolasalat und Sahnemerrettich	€ 9,50
Saiblingstatar auf Pumpnickel	€ 9,80
Wildschweinpastete auf Salatbeet	€ 9,80

Suppen

Maronencremsuppe mit Parmesantaler	€ 4,50
Wildkraftbrühe mit Morchelklößchen	€ 4,50
Apfel-Kürbissuppe	€ 4,50

Hauptgänge

Gebratene 1/2 Ente mit Blaukraut und Kartoffelknödel	€ 12,80
Gänsekeule mit karamellisierten Maroni, Apfelblaukraut und Semmelknödel	€ 12,80
Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce und Bouillonkartoffeln	€ 13,50
Gebratenes Lachsfilet mit Rieslingschaum, Risoleekartoffeln und Mangold	€ 13,50
Gebratene Forellenfilets mit Maronen und Datteln auf glacierten Butterrüben und Risoleekartoffeln	€ 13,50
Rahmschwammerl mit Semmelknödel	€ 9,80

Dessert

Bratapfel mit Vanillesauce	€ 5,50
Lebkuchenparfait auf Früchtespiegel	€ 6,50
Christstollenmousse mit eingelegten Orangen	€ 6,20

„Getränkepackerl“

ausgesuchte Tischgetränke für 3 Stunden (alle alkoholfreien Getränke, Biere, ausgesuchte Weine und Kaffeespezialitäten)	€ 25,00
--	---------

