

WEIHNACHTSMENÜ

für Ihre Weihnachtsfeier

Kalte Vorspeise

Tartar vom heimischen Rind

Cipollini | Kapern | Röstzwiebel Majo | Focaccia

Suppe

Kräftige Wild Consommé

Pistazien Roulade

Hauptspeisen

Kross gebratenes Bio-Lachsfilet

Tauernroggen | Zuckerschotten | Lardo | Beurre Blanc

oder

Sou vide gegarte Kalbshüfte Rosé

Erdäpfelpüree | Pak Choi | Pfeffer Brösel | BBQ-Jus

oder

Hausgemachte Polenta Knödel

Tomaten Spitzkraut | Hanf | Chips | Gewürzdip

Dessert

Topfenknödel mit Lebkuchenbrösel

Rum Kirsche | Mohnreis

WEIHNACHTSBUFFET *für Ihre Weihnachtsfeier*

Kalte Vorspeisen

Roastbeef | Rucola | Trüffelmayonnaise
Vitello Tonnato | Kapern | Pinienkerne
Forelle Tartar | Rote Rüben | Kren
Graved Lachs | Fenchel | Orangen | Ingwer
Fenchel Quiche | Wintersalat | Curry Dip
Topfenterrine | Käferbohnen | Kernöl
Salatbuffet | diverse Beilagen | Dressing
Gebäck | Butter

Suppe

Rinder Bouillon | Speckknödel | Wurzelgemüse

Hauptspeisen

Rosa Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken | Rotwein Jus
Geschmortes Kalbsschulterscherzel | Rosmarin Jus
Im Ofen gebratener Spanferkel | Natursauce
Klassisches Back Hendl | Preiselbeeren | Zitrone
Gegrilltes Lachsfilet | Kräuterbutter
Kürbislasagne | Ricotta | Grana Padano
Topfenhirse Laibchen | Dill-Gurken-Dip

Beilagen

Pralinenerdäpfel | Semmelknödel | Sauerkraut | buntes Marktgemüse

Dessertbuffet

Weihnachtliche Naschereien
aus unserer hauseigenen Patisserie