

Menüvorschläge Weihnachtsfeiern 2018

1. Kürbisschaumsuppe mit Pofese

Bauernente mit Rotkraut und 2erlei Knödel

Mandel-Ingwerparfait mit Powidltascherl und Apfelmus

€ 29,-

2. Karfiol-Sesam Panna Cotta mit Rohschinken

Steirisches Wurzelfleisch vom Kalb mit Boullionkartoffeln und Kren

Warmer Schokoladen-Nuss Pudding mit Vanilleeis

€ 31,-

3. Klare Hühner-Chillisuppe mit Gemüse und Grießnockerl

Geschmortes Schulterscherzl vom Rind mit Püree und Vanillekarotten

Lebkuchenmousse mit Buchteln und Holler

€ 29,-

4. Salat von Sellerie, Muscheln und Saibling

Rote-Rüben Schaumsuppe mit Kren

Rücken vom Pinzgauer Hirsch mit Kokosrisotto und Vogelbeeren

Kürbiscreme mit Bratapfel und Topfentorte

€ 44,-

3-gängig € 36,-

5. Räucherlachs-Schwarzwurzelsulze mit Kernöl und Brotchips

Maronischamsuppe mit Rum

Brust und Haxl vom Bauernhendl mit Pilzen und Schwarzbrotlasagne

Schokoladen-Reiscreme mit Birnenstrudel und Vogelbeereis

€ 41,-

3-gängig € 31,-

Fischgericht als Alternative im Hauptgang:

Zanderschnitte mit Gemüsecurry

o d e r

Seesaibling mit Wirsingwickler, Kartoffel-Sauerrahmcreme und Kürbis

Vegetarisches Gericht als Alternative im Hauptgang:

Polenta-Gnocchi mit Auberginenmus, Pilzen und Mandelschaum

o d e r

Kürbis-Wirsingstrudel mit Schafskäse und Quinoasalat