

Weihnachtsmenü Inspirationen

MENÜINSPIRATION 1

€ 32,- (2Gang)

1 GLAS PROSECCO

HAUSGEMACHTES BROT

Aufstrich, Butter, Steinsalz, Schnittlauch

MARONI-CREME-SUPPE vegan

Mandelschaum & Trüffelöl

CORDON BLEU, ÖSTERREICHISCHES STROHSCHWEIN

Petersilienkartoffeln & Preiselbeeren

oder

GNOCCHI ROSSO vegetarisch

hausgemachte Gnocchi, Pesto Rosso, Baby Spinat, Jungzwiebel, Mozzarella

MENÜINSPIRATION 2

€ 35,- (2Gang)

1 GLAS PROSECCO

HAUSGEMACHTES BROT

Aufstrich, Butter, Steinsalz, Schnittlauch

KRÄFTIGE RINDSUPPE

Leberknödel & Schnittlauch

SCHWEINSBRATEN, HEIMISCHES SCHWEIN

Gabelkraut, Serviettenknödel, Bratensaft

oder

ZANDERFILET

*Erdäpfelpuffer mit geschmortem Sauerkraut,
feiner Chorizo-Thymian-Schaum*

MENÜINSPIRATION 3

€ 45,- (3 Gang)

1 GLAS PROSECCO

HÜHNERLEBERPARFAIT

Portweingele, Walnüsse, Apfel, Butterbrioche
oder

BELUGALINSEN-SALAT *vegetarisch*

Ziegenkäse, Rote Rüben, Trauben, Walnuss-Vinaigrette,

MARONI-CREME-SUPPE *vegan*

Mandelschaum & Trüffelöl

ORIGINAL WIENERSCHNITZEL VOM KALB

Petersilkartoffeln, Wildpreiselbeeren

oder

ZANDERFILET

*Erdäpfelpuffer mit geschmortem Sauerkraut,
feiner Chorizo-Thymian-Schaum*

MENÜINSPIRATION 4

€ 50,- (4 Gang)

1 GLAS PROSECCO

BEEF TATAR - CANAPÉS

Weiderind, Schnittlauchcreme, Butter, Kapernbeeren, Toastbrot
oder

KARTOFFEL ESPUMA-ROYAL *vegetarisch*

Kartoffelschaum, Wachtelei, Kaviar, Petersilien-Pesto

HÜHNERSUPPENTOPF

Hühnerfleisch, Wurzelgemüse, Nudeln, Schnittlauch

TAFELSPITZ

*vom österreichischen Weiderind, Cremespinat, Röstkartoffeln,
Apfelkren, und Schnittlauchsauce*

oder

KNUSPRIG GEBRATENE ENTE

Apfelrotkraut, Schupfnudeln & Preiselbeeren

oder

ZANDERFILET

*Erdäpfelpuffer mit geschmortem Sauerkraut,
feiner Chorizo-Thymian-Schaum*

ZIMT-ORANGEN-CRÉME BRULÉE *vegetarisch*

Serviert mit einem Lebkuchen-Crumble