



Weihnachtsbuffets & Weihnachtsmenüs

Weihnachtsbuffet 2023

Räucherfische mit Pellkartoffelsalat / steirischem Kernöl & Kernen

Feldsalat mit Croutons & Speck

Vitello Tonnato

Entenschinken mit Preiselbeercreme & eingelegtem Wurzelgemüse

Salat von Apfel & Beete mit Sauerrahm & Schnittlauch

Gewürz Cous-Cous mit Rauchpaprikacreme / Rosinen & Nüssen

Kabeljaufilet / Kräuterreis / Rahmgurken

Wildragout / winterliches glasiertes Gemüse & geschmälzte Spätzle

Rosa gebratener Kalbsrücken / Kartoffelgratin / Bohnenmelange & Pilzrahmsauce

Fregola Sarda / Ingwerkarotten / Comtée & Röstzwiebeln

Verschiedene kleine Desserts im Glas

54,00 €



Weihnachtsbuffets & Weihnachtsmenüs

Weihnachtsmenü 2023

Der Klassiker

Geflämmter Misolachs / gepickelte Gurke / Zitrusmayo / Erdnuss-Sesam-Crunch

“Winterstulle”

geröstetes Brot / gezupfte Ente oder Räucherforelle / Frischkäse / Spiegelei & Vinaigrette

Rosa gebratenes Rinderfilet / cremiger & gebratener Blumenkohl / Bohnen & Portwein-Zwiebeljus

Creme Brûlée / Zwetschgenröster & Kipferlcrumble

3-Gang 61,00 € / 4-Gang 73,00 €



Weihnachtsbuffets & Weihnachtsmenüs

Weihnachtsmenü 2023

Das "wildere Menü"

Feldsalat / karamellisierte Ziegenkäse / Portweibirne & Croutons

* * *

Maronensuppe / Speckkrusteln / Croutons & Kräuteröl

* * *

Wildschweinrücken mit Apfelrotkohl / geschmälzten Klößen & Wacholderrahmjus

* * *

Bratapfel / Vanillesauce / Lebkuchenparfait & geröstete Mandeln

3-Gang 53,00 € / 4-Gang 61,00 €



Weihnachtsbuffets & Weihnachtsmenüs

Weihnachtsmenü 2023

Das "internationale Menü"

Kalbstatar – Vitello Style
Thunfischcreme / geb. Kapern / Röstbrot / Spinatsalat & Pinienkerne

* * *

Saiblings Filet - mild gegart / Rahmsauerkraut / Schnittlauchsaucce

* * *

Kalbsrücken mit Walnußkruste / gebratener Rosenkohl / geschwenkte Spätzle & Dijon-Senfjus

* * *

Zartbitter Schokoladenmousse / Mango-Passionsfruchtparfait / marinierte Ananas & Kokoscrumble

3-Gang 59,00 € / 4-Gang 72,00 €