Weihnachtsmenü Vorschläge

Zum Empfang an der Feuerschale

Feuerzangenbowle | Glühwein | alkoholfreier Apfelwein
Schmalzbrot | Schnittlauchbrot
Zum Start im Außenbereich

Vorspeisen

Winterlicher Salat · 8,90
Himbeerdressing | Sesam-Hähnchen-Sticks

Maronicremesuppe · 5,90 €
Speckchip | Schlagobers

Kürbiscremesuppe · 5,90 €
Kokosschaum | geröstete Kürbiskerne

Karamellisierter Ziegenkäse · 11,90 €
Rote-Bete-Carpaccio | Rucola | Orangen-Honig-Vinaigrette

Hauptgänge

Ochsenbackerl
Kartoffelstampf | Grillgemüse | Thymianjus

Gebratene Entenbrust · 28,50 €
Rosenkohlblätter | Süßkartoffelpüree | Thymianjus

Hähnchenbrustroulade · 25,90 €
Maroni-Cranberry-Speck-Füllung | Kürbisrisotto | Balsamico-Reduktion

Hirschrückensteak im Kräutermantel · 29,50 €
Sellerie-Kartoffel-Stampf | sautierte Pilze | Rosmarinjus

Saiblingsfilet im Kartoffelstroh · 25,90 €
Erbsenpüree | Weißweinschaum | Schmortomaten

Bergkas-Rosmarin-Knödel · 19,90 €
Steinpilze | Selleriecreme | Aprikose | Kräuterpesto

Dessert

Kaiserschmarrn im Reindl

Maroniparfait · 9,80 €
Zwetschgenspiegel | Schokobrownie

Apfel-Zimt-Traum · 7,90 €
Mascarponecreme | Mandelcantuccini