

Menüauswahl zu Weihnachten

Zur Einstimmung:

Bauernbrot Raclettekäse	€ 4,00 pro Person
Zwiebelwaie	€ 3,50 pro Person
Senfkrapfen Rauchforelle	€ 3,50 pro Person
Glühwein im Innenhof an Feuerkörben	€ 6,50 pro Person

Stellen Sie Ihr persönliches, individuelles Weihnachtsmenü zusammen

Bei jedem Gang können Sie **eine** Auswahl treffen.

Selbstverständlich berücksichtigen wir Vegetarier und Allergiker, bitte geben Sie dies

Vorspeisen:

Freiland Feldsalat | Kartoffelspeckdressing | Croutons
Jakobsmuschel | Limettenmarinade | Quittenrelish
Graved Lachs | Kartoffelchutney | Meerrettichsorbet

Suppen:

Kürbiscrèmesuppe | steirisches Kürbiskernöl & Kerne
Geflügelconsommé | Gelfügelravioli

Hauptgerichte:

Rehnuss & Ragout | Preiselbeeren | gebratener Kürbis | Serviettenknödel
Glacierte Kalbshaxe | Kerbelsauce | Spätzle vom Brett | Gemüse vom Biohof
Zanderfilet | Petersilienkruste | Rahmsauerkraut | Risolée kartoffeln
Pilzraviolis | Gemüsejus | eingelegte Moosbeeren | Spinat

Dessert:

Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern | zweierlei Orange
Geeiste weiße Schokolade | Heucrème | Preiselbeeren
Zimt-Crème brûlée | Bratapfelsorbet | kandierte Zitrone

Zum Abschluss:

Bio-Käse & Käse vom Glocknerhof | Feigensenf | Chutney Früchtebrot
€ 9,50 pro Person

Menüpreise:

3-Gänge mit Suppe	€ 41,00
3-Gänge mit Vorspeise	€ 48,00
4-Gänge	€ 61,00

Ab 30 Personen bieten wir Ihnen gerne ein Weihnachtsbuffet an.

Dieses Jahr mal eine andere Idee für Ihre Weihnachtsfeier?

Kochkurs in unserer Küchenwerkstatt (ab 10 bis max. 14 Personen)

Gerne können Sie aus verschiedenen Themen wählen:

- ❖ Fisch & Meeresfrüchte
- ❖ Klassisches Weihnachtsmenü mit Gans
- ❖ Italienisch rund um die Pasta