

Weihnachtsmenü 1

Schwarzwurzelcrèmesuppe mit Pekannuss-Hippe (gho)



Gansl mit Maroni-Zwetschkenragoût, Serviettenknödel und Saft'l (acglo)

ODER

Lachs-Pinienkern-Roulade mit Mangold und Süßkartoffel (acdgho)

ODER

Feigen-Mandel-Tarte mit Zimt-Rahm (aho)



Walnuss-Schokoladenmousse mit Punschkirschen (cfgo)

Euro 43,00 pro Person

Weihnachtsmenü 2

Roastbeefröllchen mit Pastinaken-Zwiebelragoût (g)

ODER

Winterliche pikante Antipasti-Variation mit Tramezzini-Roulade (aflp)



Klassische Rindsuppe mit Grießnockerl (acgl)



Schweinsfilet gefüllt mit Spinat und Feta, dazu Tomaten-Rahmgnocchi (acglo)

ODER

Zanderfilet mit Dillerdäpfel, Walnussbutter und Karotten-Lauchgemüse (dgh)

ODER

Soja-Chili-Laibchen mit Topinambur-Mousse und Pak Choi (f)



Lebkuchentörtchen mit Glühwein-Früchte (acfgop)

Euro 49,00 pro Person

Weihnachtsmenü 3

Geräucherte Entenbrust mit Waldorfsalat (cgh)

ODER

Duett von der Garnele und Ziege auf dreierlei Hummus mit Pita (abhnp)



Paprikaschaumsuppe mit Zimtstangerl (cg)



Gansl mit Erdäpfelknödel, Saft'l und Rotkraut (acglo)

ODER

Steinbeißer mit Wirsingrahm und Teigtaschen (acdg)

ODER

Knusprige Pilzroulade mit getrüffeltem Süßkartoffelmousse (alo)



Kaiserschmarrn mit Apfel- und Zwetschkenröster (acgop)

Euro 55,00 pro Person