

Weihnachtsmenüs

Menü I

Winterlicher Blattsalat in Granatapfeldressing
mit Gorgonzola, Jungzwiebel, Kirschtomaten
und Walnüssen

G, H, L, M, O

Klare Wildconsommé mit Steinpilzravioli

A, C, G, L, O

Rosa gebratene Entenbrust im Natursaft'l
an glacierten Maroni dazu Rotkraut
und Kartoffelgebäck

A, C, F, G, L, O

Vanillekipferl Parfait mit Zwetschke

A, C, G, H, O

Euro 54,60





Menü II

Karotten-Ingwercremesuppe
mit Blätterteig-Sesamstangerl

A, C, D, E, F, G, L, N, O

Kürbis-Frischkäseravioli
mit Kirschtomaten und Jungzwiebel in brauner Butter

A, C, F, G, L, O

Gegrilltes Lachsfilet
mit Parmesan-Krustentierschaum und Safranrisotto

A, B, C, D, F, G, L, O

„Weihnachtszauber“ im Glas serviert
mit Granatapfel, Vanille und Schokolade

A, C, F, G, H, O

Euro 52,60



Menü III

Geräuchertes Forellenfilet
an Zitronen-Krenmousse mit Roter Bete und Apfelchip
A, D, G, L, O

Kartoffelrahmsuppe mit Kürbis, Croutons und Kresse
A, C, F, G, L, O

In Rotweinsauce geschmorter Rindsbraten
mit glacierten Karotten und Butterspätzle
A, C, G, L, M, O

Schokoladenbrownie
mit Macaron und Himbeersorbet
A, C, F, G, H

Euro 50,60

