

MENÜVORSCHLÄGE WEIHNACHTSFEIER 2017



Zur Einstimmung empfehlen wir Ihnen einen Empfang im weihnachtlich dekorierten Innenhof mit Feuerschale und auf Wunsch mit stimmungsvoller **Weihnachtsmusik!**

Punsch/Glühwein/Glühmost	€ 3,50 pro Häferl
Maroni:	€ 7,00 pro Portion (à 10 Stück)
Kekse:	€ 7,00 pro Portion (à 20 dag)

**Wählen Sie Ihr Weihnachtsmenü aus nachfolgenden Gerichten!
Preis für ein 4 Gang Menü: ab € 36,00 pro Person inkl. Gedeck und Saalmiete**

Ihr Weihnachtsmenü um € 36,00 könnte zum Beispiel wie folgt aussehen:

**Winterlicher Blattsalat mit Kürbisecken
und Speckkrusteln (A,C,D,F,M,O)**

**Apfel-Sellerieschaumsuppe
mit Zimt und Brioche croutons
(A,G,L,O)**

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust
in Madeirasauce mit Blaukraut und Serviettenknödel
(A,C,G,L,O)
oder

Zanderfilet unter der Kräuterkruste
auf cremigem Gemüseragout und Rosmarinkartoffeln
(A,C,D,G,L)
oder

Sellerie Cannelloni
an Trüffelschaum dazu Rucola und geröstete Pinienkerne
(A,C,G,H,L,O)

Warmer Glühmost-Nusskuchen
an Vanillesauce
(A,C,E,H,G,O)

VORSPEISEN

**Winterlicher Blattsalat mit Kürbisecken
und Speckkrusteln**
(A,C,D,F,M,O)

Entenlebermousse mit Süßweingelee
an marinierten Zupfsalaten
(A,D,G,M,O)

Kürbismousse an winterlichem Salatbouquet
mit Kürbiskernen und steirischem Kernöl
(GA,D,G,M,O)

Geräucherte Flugentenbrust
an einem Salat von rosa Linsen mariniert mit Balsamico
(A,D,M,O)

SUPPEN

Apfel-Sellerieschaumsuppe
mit Zimt und Brioche croutons
(A,G,L,O)

Klare Fischsuppe
mit Safran und Gemüsejulienne
(B,D,L,O,R)

Schwarzwurzelcremesuppe
mit Rohschinken chips
(G,L,O)

Curry-Kokos-Suppe
mit gebackener Garnele
(A,L,G,L,O,B)



HAUPTSPEISEN

Wählen Sie aus Fleisch, Fisch und vegetarischen Gerichten:

Fleisch

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust

in Madeirasauce mit Blaukraut und Serviettenknödel
(A,C,G,L,O)

Rehragout in Wurzelrahmsauce mit Wildpreiselbeeren

dazu Apfelblaukraut und Serviettenknödel
(A,C,G,L,O)

Rosa gebratener Rehrücken an Wacholderjus

mit Rahmwirsing und Mandelbällchen
(A,C,G,H,L,O)

Gebratene Hirschrückenmedaillons

auf hausgemachte Erdäpfelnudeln mit Broccoli
(A,C,G,L,O)

Rosa gebratene Beiriedschnitte

an Balsamico Schalotten dazu Kartoffelgratin
(A,G,L,O)

Medaillons vom Schweinefilet

mit Steinpilzsauce in Rahm dazu Kräuterspätzle
(A,C,G,L,O)

Rosa gebratener Zwiebelrostbraten

mit Speckfisolen und Bratkartoffeln
(A,G,L,O)

Bei unseren Gästen besonders beliebt und bei Vorbestellung ab 12 Portioanen möglich:

Knusprig gebratenes Viertel von der Bauernente

mit Semmelknödel, Blaukraut und Preiselbeer-Bratapfel
(A,C,G,L,O)



Fisch

Wallerfilet

auf Erdäpfel-Gemüse-Gröstl mit Krenschaum
(D,G,L,O)

Gegrilltes Wolfsbarschfilet

auf Kirschtomatenrisotto und Basilikumpesto
(D,G,L,O)

Zanderfilet unter der Kräuterkruste

auf cremigem Gemüseragout und Rosmarinkartoffeln
(D,A,C,G,L)

Tagliolini auf geschmortem Ofengemüse

dazu gegrillte Riesengarnelen und Jakobsmuscheln
(A,C,B,R,L)

Saiblingsfilet vom Grill

auf Kürbisrisotto mit steirischem Kernöl und gehackten Kürbiskernen
(D,G,L,H,O)

Vegetarisch

Mit Spinat und Mascarpone gefüllte Erdäpfeltascherl

auf winterlichem Gemüsebeet
(A,C,G,L)

Gebackene Spinatknödel

auf Rieslingschaum mit geriebenem Parmesan
(A,C,G,L,O)

Couscous Schafskäseknödel

auf würzigem Ratatouillegemüse
(A,C,G,L,O)

Sellerie Cannelloni

an Trüffelschaum dazu Rucola und geröstete Pinienkerne
(A,C,G,H,L,O)

Cremiges Risotto vom Muskatkürbis

mit steirischem Kernöl und frischem Parmesan
(G,L,H)



DESSERT

Crème brûlée

mit marinierten Zwetschken
(C,G,O)

Honig-Haselnussparfait

mit Rotweinweichseln
(C,G,H,O)

Geeiste Vanille Grießnockerl

dazu Kompott von Mandarinen, Orangen und Physalis
(C,G,O)

Warmer Glühmost-Nusskuchen

an Vanillesauce
(A,C,E,H,G,O)



Legende Allergene Inhalte

A (Gluten) - **B** (Krebstiere) - **C** (Ei) - **D** (Fisch) - **E** (Erdnuss) - **F** (Soja) - **G** (Milch oder Laktose)
H (Schalenfrüchte Nuss) **L** (Sellerie) - **M** (Senf) - **N** (Sesam) - **O** (Sulfite) - **P** (Lupinen) - **R** (Weichtiere)