

## MENÜVORSCHLÄGE WEIHNACHTSFEIER 2020



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

Punsch/Glühwein/Glühmost	€ 3,90 pro Häferl
Maroni:	€ 4,10 pro Portion (à 10 Stück)
Kekse:	€ 7,90 pro Portion (à 20 dag)

**Wählen Sie Ihr Weihnachtsmenü aus nachfolgenden Gerichten!  
Preis für ein 4 Gang Menü: ab € 38,90 pro Person inkl. Gedeck**

*Ihr Weihnachtsmenü um € 38,90 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,L,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  
(A,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 Briohecroutons  
(A,G,L,O)

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

**Schwarzwurzelcremesuppe**  
mit Rohschinkenchips  
(G,L,O)

**Curry-Kokos-Suppe**  
mit gebackener Garnele  
(A,L,G,F,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 Brokkoli 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 Speckfisolien 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  
(A,D,G,L,O)

### Zanderfilet unter der Kräuterkruste

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

### Tagliolini auf geschmortem Ofengemüse

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

### Saiblingsfilet vom Grill

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

## Vegetarisch

### Mit Spinat und Mascarpone gefüllte Erdäpfeltascherl

auf winterlichem Gemüsebeet  
(A,C,G,L)

### Hausgemachte Spinatknödel

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

### Couscous Schafskäseknödel

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

### Sellerie Cannelloni

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

### Cremiges Risotto vom Muskatkürbis

mit steirischem Kernöl und frischem Asmontekäse  
(G,L,O)



## 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

(A,C,G,O)

### **Warmer Glühmost-Nusskuchen**

an Vanillesauce

(A,C,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)