

Menü 1 „Christstern“ 2018

Rinderkraftbrühe
mit Bratstrudel und Wurzelgemüwestreifen

Knuspriges Spanferkel
in Dunkelbiersauce mit Bayrisch'Kraut
und Marias Kartoffelknödel

Schokoladen-Lebkuchenmousse
mit beschwipsten Himbeeren

pro Person 30,00 €

Menü 2 „Tannenbaum“ 2018

Getrübzeltes Kartoffel-Sellerie-Süppchen
mit Petersilien-Pesto

Duett von der Ente
(rosa gebratene Entenbrust/confierte Entenkeule)
mit Romanesco, Orangen-Beifuß-Jus
und hausgemachten Maronenkrapferl

Halbgefrorenes vom Ingwer
mit zweierlei vom Apfel und Knusperblatt

pro Person 39,00 €

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne
gebratene Ente oder Gans.

Menü 3 „Christkindl“ 2018

Confierter Heilbutt in Zitronenöl
an cremigem Risotto vom Winterspargel

Tafelspitzessenz mit Sherry und Herbsttrompetenockerl

Niedertemperatur gegartes Roastbeef mit Cognac-Pfeffersauce,
Blütengemüse und Kürbispüree

Baileysmousse auf Kakispiegel

pro Person 49,00 €

Menü 4 „Schneeflöckchen“ 2018

Ziegenkäse mit Thymianhonig
gratiniert an Kürbischutney

Zwiebel-Champagner-Crèmesüppchen

Sorbet von der Zwetschge mit Zimtespuma

Kalbsfilet mit gebackenem Rosenkohl an getrüffelten Nüdelchen

Aprikosen-Rosmarintörtchen im Baumkuchenmantel

pro Person 58,50 €