

Weihnachten 2025

Menü & Büffet Angebote

3 Gang
inklusive Suppe

57,00

Menü
3 Gang
inklusive Vorspeise

68,00

4 Gang

78,00



Buffet (ab 50 Personen)

3 Vorspeisen

1 Suppe

3 Hauptspeisen

3 Desserts

74,00

Salatbuffet zum Menü zu buchbar €5,50 pro Person

Suppen

Rote Bete Suppe mit Ingwer und Süsskartoffelchips

Wildcremesuppe mit Maronikrapferl (A,G)

Französische Zwiebelsuppe aus Gemüsebouillon mit Käsepolster (A,G)

Klare Wildessenz mit Wildmaultaschen

Weihnachten 2024

Vorspeisen

Rilette vom hausgebeiztem Lachs mit geröstetem Sauerteigbaguette

Gegrillter grüner Spargel im Vitello Mantel, Thunfischsauce und Baguette (N,M)

Kürbisrisotto mit knuspriger Chorizo und Kernöl (O,G)

Knusprige Backhähnchenstücke auf Kartoffel-Feldsalat (C,G,A)



Hauptgänge Fleisch

Geräuchertes Rinderfilet an Portweinsauce auf Kräuter-Pilz-risotto (M,C,G)

Poulardenbrust auf Rotweinschalotten mit Speckbohnen und getrüffelem Kartoffelpüree

Zweierlei vom Hirsch mit Blaukraut und Polentataler (G)

Sauerbraten an Schwammerlroulade und Holler-Rotkraut

Weihnachtsgans mit Blaukraut und Kartoffelknödel (A,O)

Hauptgänge Fisch

Winterkabeljau auf Steckrüben-Bohnergemüse

Gebratenes Karpfenfilet mit Pistaziensauce und Selleriepüree

Weihnachten 2024

Hauptgänge Vegan / Vegetarisch

Romanesco Pfanne mit Fregola (A)

Rote-Rübenrisotto (O)

Veganes Chilli sin Carne mit veganem Sauerrahm und Taccoschale(O)

Spinat-Schafkäsestrudel mit kalter Schnittlauchsauce (A,G,C,L)



Dessert

Kaiserschmarrn-Tiramisu mit Bayrischcreme (A,G,L)

Frischer Fruchtsalat mit Zitronensorbet (A,G,L)

Karamellisierte Polenta-Taler mit Schokobons-Joghurt-Creme & Erdbeermarmelade
(A,G,C,E)

Strudelvariation

Apfel-Topfen-Zwetschgen an Beerenragout (A,G,C,O)

A- Glutenhaltige Getreide, C- Ei, D- Fisch, E- Erdnuss, G- Milch oder-Laktose, L- Sellerie, M- Senf, O- Sulfite