

„ENTEN MENÜ“

Brust & Keule von der Bauernente

im Bratl serviert

Preiselbeeren-Jus | Apfel-Blaukraut | Bratapfel

Altbayrische Knödel

Creme Brûlée

Schokoladeneis | Zwetschgen-Mandarinen-Ragout

Ab 40 EUR pro Person

„NIKOLAUS MENÜ“

Kürbiscremesuppe

Steirisches Kürbiskernöl | Streifen vom Schwarzgeräucherten

Gefüllte Maispoularde mit Tomate und Mozzarella

Balsamico-Jus | Ratatouille | Rosmarin-Kartoffeln

oder

Filet von der Eismeerlachsforelle

Riesling-Sauce | Buntes Gemüse | Schwarze Bandnudeln

Bratapfel

Vanille-Rum-Sauce | Schokoladeneis

Ab 35 EUR pro Person

„CHRISTKINDL MENÜ“

Hausgebeizter Caipirinha-Lachs

Kräutersauce | Eingelegtes Gemüse | Frisée Salat | Brotchips

Rinderkraftbrühe

Tafelspitz-Roulade | Gemüsestreifen

Schweinefilet im Speckmantel

Apfelmost-Jus | Vanille-Spitzkohl | Pastinake | Kartoffelkrapfen

oder

Kabeljaufilet mit einer Spekulatius-Kruste

Rahm-Sauerkraut | Wilder Brokkoli | Schupfnudeln

Orangenkuchen

Rotwein-Birnen | Schokoladen Hippe | Pistazieneis

Ab 46 EUR pro Person

„ENGEL MENÜ“

Rindercarpaccio

Trüffel-Öl | Büffelmozzarella | Rucola

Zanderfilet

Estragon-Weißwein-Sauce | Babyspinat | Rote Beete

Himbeer-Sorbet

Kößlerner Weißbier

Kalbsrücken unter einer Pilzkruste

Portwein-Jus | Selleriepüree | Schmorkarotten | Brokkoli | Kartoffelwürfel

Schokoladen Variation

Mousse | Schaum | Ganache | Crumble | Hippe

Birnengelee | Sauerrahm-Sorbet

Ab 62 EUR pro Person