

„GEFLÜGELTER WEIHNACHTSTRAUM“

**Brust und Keule von der Bauernente
im rustikalen Bratl serviert**

Preiselbeeren-Jus / Apfel-Blaukraut
Bratapfel / Altbayrische Knödel

Creme Brûlée

Schokoladen-Pflaumen Sorbet / Marinierte Mandarinen

€ 22 PRO PERSON

„MENÜ NIKOLAUS“

Kürbis Cremesuppe

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 / Dunkles-Schokoladeneis

€ 24 PRO PERSON

„MENÜ CHRISTKIND ´L“

Hausgebeitzer Caipirinha-Lachs

Gurkentatar / Eingelegte Schalotten / Frisée Salat

Pilz-Cremesuppe

Maronen-Fritt / Cranberries

Schweinefilet im Speckmantel

Apfelmost-Jus / Vanille-Spitzkohl

Pastinaken / Kartoffelkrapfen

ODER

Kabeljaufilet unter einer Spekulatius-Kruste

Rahm-Sauerkraut / Wilder Brokkoli / Schupfnudeln

Orangenkuchen

Granatapfel-Birnen-Kompott / Pistazieneis

€ 32 PRO PERSON

„MENÜ ENGEL“

Enten Creme Brûlée

Feigen-Chutney / Brioche-Croutons / Tahoon-Kresse

Zanderfilet

Estragon-Weißwein-Sauce / Babyspinat / Rote Beete

Himbeer-Sorbet

Köblarner Weißbier

Kalbsrücken unter einer Pilzkruste

Portwein-Jus / Getrüffeltes Selleriepüree

Babymöhren / Kartoffelwürfel

Schokoladen-Variation

Schokoladenmousse / Schokoladenschaum

Ganache / Schokoladencrumble / Hippe

Birnengelee / Sauerrahm-Sorbet

€ 45 PRO PERSON