

Weihnachtsmenüs (ab 8 Personen)

Vorspeisen

Preise pro Person

Gebeizter Lachs auf Blini mit Ruccolasalat und Sahnemerrettich	€ 9,50
Saiblingstatar auf Pumpernickel	€ 9,80
Wildschweinpastete auf Salatbeet	€ 9,80

Suppen

Maronencremsuppe mit Parmesantaler	€ 4,50
Wildkraftbrühe mit Morchelklößchen	€ 4,50
Apfel-Kürbissuppe	€ 4,50

Hauptgänge

Gebatene ½ Ente mit Blaukraut und Kartoffelknödel	€ 16,50
Gänsekeule mit karamellisierten Maroni, Apfelblaukraut und Semmelknödel	€ 16,50
Kalbstaftelspitz mit Meerrettichsauce und Bouillonkartoffeln	€ 15,50
Gebrautes Lachsfilet mit Rieslingschaum, Risoleekartoffeln und Mangold	€ 13,50
Gebatene Forellenfilets mit Maronen und Datteln auf glacierten Butterrüben und Risoleekartoffeln	€ 13,50
Rahmschwammerl mit Semmelknödel	€ 9,80

Dessert

Bratapfel mit Vanillesauce	€ 5,50
Lebkuchenparfait auf Früchtespiegel	€ 6,50
Christstollenmousse mit eingelegten Orangen	€ 6,20

„Aperitif Angebote“

Sekt/Sekt-O und O-Saft	€ 4,50
HeiBer Hugo	€ 5,80
Glühwein aus dem Kupferkessel am offenen Feuer mit heißen Maronen*	€ 8,00
Feuerzangenbowle aus dem Kupferkessel am offenen Feuer mit heißen Maronen *	€ 10,00

„Getränkepackerl“

ausgesuchte Tischgetränke für 3 Stunden (alle alkoholfreien Getränke, Biere, ausgesuchte Weine und Kaffeespezialitäten)	€ 25,00
--	---------

*Leistung ab 10 Personen buchbar