

# Unsere Weihnachtsmenüs

Kleiner Ausblick auf unserer Weihnachtsmenüs für Firmenfeiern, Familienfeste etc. auf Vorbestellung:

Cross gebratene Datteln im Speckmantel mit gebratener Entenleber und Kirschtomaten auf Ruccolasalat

Cremige Fischsuppe mit Koriander

Scampi und Saiblingsfilet im Kürbismantel

Rinderlende mit Honig-Feigensauce, dazu Maroni-Kartoffelpüree und Gemüse im Heu

Gratinierter Ziegen und Blauschimmelkäse mit Dörrobst und Weintrauben, dazu ein Glas Trockenbeerauslese



Kräftige Tafelspitzsuppe mit altem Gin verfeinert

lauwarm geräuchertes Saiblingsfilet auf Steinpilzrisottohut

Mühlviertler Entenbrust auf Portwein-Schalottenglace mit Rübenpüree

gebackene Apfelscheiben mit Zimteis und Nusslikör.



Edelkastanienschaumsuppe mit Prosciuttosticks

Carpaccio vom Weideochsen mit Trüffelöl, Ruccola und Parmesansplitter

Zart gebratenes Schweinefilet auf Kürbis-Zucchini Gemüse mit Thymianbutter oder Hollandaise mit blauen Kartoffel

Hagebuttenparfait mit Rumlikör



Fleischstrudelsuppe mit leichtem Gemüsejulienne

Gänseleber mit Cognaczwiebel dazu Toastbrot

Lammrücken rosé gebraten mit Rosmarinjuice im Fisolenbeet, dazu Wedges

Salzburger Nockerl.



Basilikumschaumsuppe mit Käsesticks

geräucherte Entenbrust auf Ruccola mit Parmesansplitter und Orangen

Schweinerückensteak in Kümmel-Dunkelbiersauce mit gebratenen Knödeln und Spitzkraut

Kastanien-Püree Crêpes.

Lauwarm geräuchertes Saiblingsfilet auf Erdäpfelschmarren mit Krendip

Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis mit Zimtstangerl

1/4 Österr. Ganserl mit Apfelrotkraut, Semmel oder Kartoffelknödel, Preiselbeerbirne

Palatschinken mit einer Edelkastanien-Asbach-Ahornsirup Komposition



Kartoffel-Kressesalat mit heiss geräuchertem Wildlachs

Steinpilzsuppe mit Latschenockerl

Rinderfilet gegrillt mit Kräuterbutter und Balsamicoglace. Beilagen stellen wir am Tisch ein: Pommes frites, winterliches Gemüse, Tomaten-Kartoffelgratin, Schwammerl-Rahmpolenta

Hausgemachtes Marillen-Eisparfait mit Orangenfilets-Zimtsalat



Forellenfilet in der Folie gedünstet mit frischen Kräutern und Risotto

Winter-Blattsalate mit Zitronen Chiliblanching und Croutons

Rosa gebratener Lammrücken auf Bohnen-Speck Gröstl

Kürbiskernöl-Eis und Vanilleeis mit hausgemachtem Orangenlikör und Zimt



Tiroler Grießnockersluppe

Schweinefilet im Ganzen gebraten mit Dörripflaumen-Nuss-Cognacsauce und Schupfnudeln

Bratapfel mit Preiselbeer-Nussfülle dazu Vanillesauce