



Weihnachtsmenüs zum Genießen

Warm-Up!

Aperitif auf unserer winterlichen Terrasse an offener Feuerstelle mit hausgemachtem Glühwein (auch alkoholfrei) und zweierlei Fingerfood

Pro Person 18,80 (optional)

Weihnachtsmenü 1

Feldsalat mit Sauerrahm-Kartoffel-Dressing, Kräutercroûtons und geröstetem Bauchspeck vom Apfelschwein

~

Adamstaler Hirschragout mit Rosenkohl-Karottengemüse und Petersilien-Kartoffelknödel

~

Aromatisierte, eingelegte Pflaumen mit Spekulatius-Eiscreme

48,80

Weihnachtsmenü 2

Waldpilzsuppchen mit Lavendel-Croûtons

~

Zweierlei vom Shorthorn Galloway Rind, geschmorte Backerl und rosa gebratenes Entrecôte mit Nadelböhnchen und Rote-Bete-Kartoffelpüree

oder

Gegrillter Zander auf Bratapfel-Rucola-Risotto und Rieslingschaum

~

Wachauer Marillenpalatschinken mit hausgemachtem Vanilleeis

58,80

Weihnachtsmenü 3

Verschiedene Blattsalate mit gehobelten schwarzen Nüssen
und steirischem Kürbiskernöl

~

Leicht getrüffeltes Maronenschaumsüppchen mit Portweinmarone

~

Kross gebratene Brust und Keule von der Cherry-Valley-Ente
mit Cranberry-Rotkraut und Serviettenknöderl

oder

Filet vom arktischen Saibling auf leicht getrüffeltem Erbsenpüree
und Weißweinschaum

~

Warmer Schokoladenkuchen frisch aus dem Ofenrohr mit Baumobstkompott

67,80

Weihnachtsmenü 4 - Vegetarisch

Leicht getrüffeltes Maronenschaumsüppchen mit Portweinmarone

~

Apfel-Selleriepüree mit mediterranem Gemüse
und Tomaten-Kräuterpesto

~

Warmer Schokoladenkuchen
frisch aus dem Ofenrohr mit Baumobstkompott

46,80

Weihnachtsmenü 5 - Vegan

Tomaten-Basilikum-Süppchen mit Topinambur-Chips

~

Apfel-Selleriepüree mit mediterranem Gemüse
und Tomaten-Kräuterpesto

~

Feigen-Orangen-Salat mit Passionsfruchtsorbet

46,80