

# DIE BESTE LAGE FÜR STILVOLLE KULINARIK & VIELFALT.

STELLEN SIE SICH FÜR IHRE WEIHNACHTSFEIER IHR INDIVIDUELLES WEIHNACHTSMENÜ ZUSAMMEN.

## DIE FEINEN VORSPEISEN

Carpaccio vom hausgebeizten Lachs mit Wasabicreme,  
bunte Blattsalate und Hausmarinade

\*\*\*

Geräucherte Putenbrust mit mariniertem Wildkräutersalat,  
Tannenhonigmarinade, eingelegtem Apfel und Ingwer

\*\*\*

Luftgetrockneter Schinkenspeck  
an Basilikumkeks und Pilz-Antipasti

\*\*\*

Geschichtete mediterrane Terrine  
an gebratenem Gemüse  
und rotem Paprika-Auberginen-Vinaigrette

## DIE HAUSGEMACHTEN SUPPEN

Kräftige Rindsuppe mit Grießnockerl und Gemüsestreifen

\*\*\*

Cremesuppe vom Muskatkürbis, Kernölschaum  
und knusprigen Blätterteigstangerln

\*\*\*

Cremesuppe von der Maroni  
mit Kirschhaube

\*\*\*

Klare Gemüseconsommé  
mit Butternockerl

## WARME VORSPEISEN

Geschmortes Kalbswangerl im getrüffeltem Erdäpfelpüree,  
Wurzelgemüse und Rosmarinsoße

\*\*\*

Gegrilltes Saiblingsfilet  
mit Petersilienerdäpfel, Rieslingsauce  
und Schmortomaten

\*\*\*

Getrüffeltes Rindsragout  
im Pastetenteig  
mit Wintergemüse und Grant'n

\*\*\*

Gefüllte Spinatnudeln  
mit brauner Butter und Schnittlauch

\*\*\*

Hausgemachte Erdäpfelgnocchi  
mit Melanzani, getrockneten Tomaten  
und Räucherkäse

## DIE HAUPTGERICHTE

Gegrilltes Maishendlbrüstchen mit Morchelrahm  
auf Blattspinat und Polentacreme

\*\*\*

Rosa gebratene Edelteile vom Hirschkalb  
mit Wacholderrahm, Walnuss-Erdäpfelgnocchi  
und Apfelrotkraut

\*\*\*

Gebratene Ente mit Orangensauce an Rahmwirsing,  
g'schupfte Nudeln und mariniertem Dörrobst

\*\*\*

Gegrilltes Lachsforellenfilet mit Krenschäum,  
Wurzelgemüsestreifen und Petersilienerdäpfel

\*\*\*

Rosa gebratene Beiriedschnitte mit Rotweinschalotten,  
Wokgemüse und gebratenen Ofenerdäpfel

\*\*\*

Naturreisrisotto mit der Ursprungskarotte,  
Süßkartoffeln und Tofu-Parmesan

\*\*\*

Gebratene Tofu-Gemüse-Rolle  
an Kichererbsenragout mit Rosinen,  
Kardamom und Duftreis

## DIE HIMMLISCHEN DESSERTS

Topfenpalatschinke mit Bourbon-Vanille-Sauce  
und hausgemachtem Minz-Joghurt-Eis

\*\*\*

Dunkles und helles Schokoladenmousse  
mit Amarenakirschenragout und Butterkekseis

\*\*\*

Lebkuchenaufauf  
mit Glühweinsabayon und Schilchereis

\*\*\*

Kletzennudeln  
mit Honigbutter und Zimtzucker

\*\*\*

Vanille-Marzipan-Mousse  
im Baumkuchenmantel  
mit Mandarinenragout und Sauerrahmeis