

Liebe Gäste!

Wir möchten euch anbieten, eure Weihnachts- oder Firmenfeier auszurichten, um diesen Tag zu einem ganz besonderen Event zu machen.

Anbei senden wir euch eine Selektion unseres Weihnachtsmenüs. Wir bieten vom Buffet bis zum 5-Gänge-Menü alles an, um euren persönlichen Vorstellungen gerecht zu werden.

Auf spezielle Wünsche wie z.B.: Vegan, glutenfrei, Unverträglichkeiten aller Art gehen wir natürlich gerne ein.

Wenn euer Abendessen etwas ganz Besonderes werden soll, bieten wir auf Wunsch entweder Käsefondue oder Fondue mit hausgemachter Rindssuppe an.

Bitte beachtet, dass sich die Sitzplätze in unserer gemütlichen Stube auf maximal 40 Personen begrenzen.

Gerne stehen wir für Fragen jeglicher Art unter **0664/99450769** zur Verfügung.

Vorspeisen

Dreierlei vom Räucherfisch mit Jourgebäck

Beef Tatar mit Gebäck und Butter

Vogersalat mit gebratenem Speck und Rösterdäpfel

Feta- Kürbiskernterrinen an mariniertem Blattsalat mit
Jourgebäck

Kürbiscremesuppe

Wildconsommé mit gebackenen Steinpilztaschen und
Wurzelgemüse

Rindsuppe mit diversen Einlagen (Frittaten, Grießnockerl,
Leberknödel, Kaspressknödel)

Hauptspeisen

Wildragout mit Rotkraut und Kroketten

Rosa gebratener Kalbsrücken auf Steinpilzrisotto dazu
Romanesco an Rosmarinjus

Wiener vom Kalb mit Erdäpfel-Vogerlsalat

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust an Honig-Balsamico
Glace dazu Rotkraut und Polentataler

T-Bone Steak mit Ofenkartoffel und Röstgemüse dazu
Pfeffersauce oder Kräuterbutter

Lammragout mit Käferbohnen dazu Serviettenknödel

Schweinsbraten mit lauwarmen Speck-Krautsalat dazu
Serviettenknödel

Grillteller (Rind, Schwein, Huhn) dazu Röstgemüse und
Pommes

Steckerlfisch mit Petersilienerdäpfel

Lachsfilet vom Grill auf buntem Gemüse dazu Kürbisrisotto

Steinpilztaschen mit Parmesan und brauner Butter

Kalbsrahmbeuschel mit Bröselknödel

Kürbisrisotto

Hirschrücken im Ganzen an Wacholderjus, Rotkraut und
Knödel

Gansl mit Rotkraut und Grammelknödel

Dessert

Zweierlei Schokomousse auf Beerenragout

Mohr im Hemd

Parfait Art des Hauses

Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster