

Advent- und Weihnachtsmenüs

Der Hirschenwirt ist mit seiner sehr zentralen Lage und seinen gemütlichen Stuben bekannt dafür, dass es *der ideale Ort* ist um eine besondere *Weihnachtsfeier* zu genießen.

Wir bieten Ihnen von rustikalen Brat`l, Ripperl und Gans`l essen über das 3 Gang Menü bis hin zum 7 Gang Gala Menü alles was Ihr Herz begehrt.

Gerne machen wir Ihnen ein unverbindliches Angebot.

Adventmenüs



Das kleine Buffet



Kaltes, warmes & Dessert – Buffet



Rustikale Gerichte (Ab 4 Personen – auf Vorbestellung)

Adventmenüs 2015

In der Adventzeit bieten wir spezielle Weihnachtsmenüs an.
(Für Veranstaltungen ab 15 Personen)

Menü „Kling Glöckchen Klingelingelig“

Apfel-Selleriesuppe mit Nussknödel

★ ★ ★

Glacierter Weihnachtstruthahn
auf Maroniglance
mit Polentaroulade und cremigem Wirsing

★ ★ ★

Blutorangenparfait mit Punchauflauf

€ 19,90 pro Person



Menü „Jingle Bells“

Rotkrautsuppe mit Orangen

★ ★ ★

Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel
an Salbeiglance
mit glacierten Rüben und Schupfnudel

★ ★ ★

Gebackene Apfelräder
an Vanille-Calvados-Sauce

€ 21,60 pro Person



Leise rieselt der Schnee

Maroni-Cremesuppe

★ ★ ★

Geschmorter Rinderbraten

an Glühweinsauce mit Apfelrotkraut, Serviettenknödel und Preiselbeeren

★ ★ ★

Zimtparfait an Zwetschkenröster

€ 22,80 pro Person



Menü „Aber Heidschi, Bumbeitschi“

Ganslsuppe

★ ★ ★

Portion ofenfrische Weihnachtsgans

auf Ganserljus mit Maroniblaukraut, Serviettenknödel und Preiselbeerbirne

★ ★ ★

Warme Topfennockerl

in Butterbrösel mit Schwarzbeerragout

€ 23,70 pro Person



Menü „Es wird schon glei Dumper“

Tafelspitzsuppe mit hausgemachtem Fleischstrudel

★ ★ ★

Rosa gebratene Tranche vom Roastbeef

an Sauce Béarnaise mit Kartoffelgratin & Gemüse

★ ★ ★

Parfait vom Christstollen

an Waldbeerensauce

€ 24,50 pro Person

Menü „O Tannenbaum“

Erdäpfel-Speck-Schaumsüppchen

★ ★ ★

Filet vom Wolfsbarsch
auf Fenchelrisotto und Zuckerschotten

★ ★ ★

Schokoladeauflauf mit Punsch-Sabayon

€ 26,50 pro Person



Menü „Let it Snow“

Klare Tomatenconsommé mit Basilikumnockerl

★ ★ ★

Rosa gebratener Kalbsrücken
in der Kräuterkruste serviert an Trüffelrisotto

★ ★ ★

Lebkuchenmouse
mit marinierten Orangenfilets

€ 28,60 pro Person



Menü „Wer klopft an“

Hausgebeizter Lachs
mit Salatbouquet und Dillsenfauce

★ ★ ★

Rosa gebratene Barbarieentenbrust
mit Trauben & Nüssen
Broccoli und Schupfnudeln

★ ★ ★

Lauwarmes Mohn-Törtchen mit Beerenröster

€ 29,70 pro Person

Menü „Stille Nacht“

Variation vom Hausgebeitzter Graved Lachs
auf Stangensellerie-Orangensalat
mit Safranmusseline und Saiblingskaviar

★ ★ ★

Perlhuhnconsommé mit Pistaziennockerl

★ ★ ★

Filet vom Fuschelsee-Saibling
auf getrüffeltem Kartoffelpüree und Kurkumaschaum

★ ★ ★

Himbeer-Sorbet mit Rosenmuskateller

★ ★ ★

Rosa gebratenes Rinderfilet
an Barolosauce
mit sautierten Steinpilzen und Erdäpfelpaunzen

★ ★ ★

Weihnachtlicher Dessertteller
„Zum-Hirschenwirt“

★ ★ ★

Traditionelles Weihnachtsgebäck

€ 52,00 pro Person

Pro Veranstaltung 1 Menü (Hauptgericht kann zur Wahl gegeben werden)
Gedeckpreis € 2,30 pro Person (Gebäck, Butter und Aufstriche)
Alle unsere Menüs können selbstverständlich auch ohne Gedeck gebucht werden

Sehr gerne können Sie die Menüs individuell zusammenstellen
Der Preis verändert sich je nach Zusammenstellung.

Das kleine Buffet

Suppe & Dessert ist nicht vom Buffet.
(Wird serviert)

Eine Suppe Ihrer Wahl vom Service serviert.

Wählen Sie bitte, aus den oben genannten Suppe eine für Ihre Veranstaltung aus.
(Keine Wahl).

★ ★ ★

Hauptgericht vom Buffet:

Saftig gebackenes Backhenderl mit Kartoffel-Vogerlsalat & Preiselbeeren
Hirschragout mit Serviettenknödel, Blaukraut & Preiselbeeren
Faschierte Laibchen mit Champignonsauce und Kartoffelpüree
Bauern Brat'l vom Schopf mit Kartoffeln, Sauerkraut und Natursaft'l
Klassische Ripperl mit Wedges
Gebratenes Filet vom Kap-Seehecht mit Gemüse und Kartoffeln
Kasnocken mit Röstzwiebel
Risotto mit Pilzen

★ ★ ★

Ein Dessert Ihrer Wahl vom Service serviert.

Wählen Sie bitte, aus den oben genannten Desserts, eines für Ihre Veranstaltung aus.
(Keine Wahl).

Preis pro Person € 25,00

Das große Buffet

Alles vom Buffet / Kaltes, warmes & Dessert- Buffet

Suppe: € 3,90

Feinwürzige Kürbiscremesuppe mit Kernöl

★ ★ ★

Salate: € 3,60

Kartoffelsalat, Krautsalat, Maissalat, Tomatensalat, Vogerlsalat sowie zwei Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings, Öle und Essige.

★ ★ ★

Vorspeisen: € 11,80

Speck vom Karree und Bauch
Kalter Schweinebraten mit Senf & Gurkerl
Kalte Hühner-Schnitzel mit Kartoffel-Vogerlsalat & Preiselbeeren
Tomaten-Mozzarella mit Balsamico & Basilikum
Matjes Filet „Hausfrauenart“ mit Apfel-Sellerie-Salat
Gravedlachs – Frischkäseterrine mit winterlichen Blattsalaten und Himbeere-Dressing
Kürbisaufstrich, Liptauer, Schmalz, Butter, gemischtes Gebäck & Brot.

★ ★ ★

Hauptgerichte: € 18,00

Saftig gebackenes Backhender`l mit Kartoffel-Vogerlsalat & Preiselbeeren
Hirschragout mit Serviettenknödel, Blaukraut & Preiselbeeren
Bauern Brat`l vom Schopf mit Kartoffeln, Sauerkraut und Natursaft`l
Tafelspitz mit Cremespinat, Röstkartoffeln und Apfelkren
Gulasch vom Almochsen mit Spätzle
Gebratenes Filet vom norwegischen Lachs auf Blattspinat und Sauce Hollandaise
Kasnocken mit Röstzwiebel
Risotto mit Fenchel

★ ★ ★

Desserts: € 8,50

Hausgemachter Apfel & Topfenstrudel mit Vanillesauce
Zimtparfait an Zwetschkenröster
Panna Cotta an Fruchtsauce
Schokoladeauflauf mit Punsch-Sabayon
Topfenockerl mit Waldbeeren-Ragout
Lebkuchenmouse mit Sauerkirschenragout

**Gesamtes Buffet (Vorspeisen, Suppe, Salat, Hauptgericht & Dessert)
€ 38,00 pro Person**

Gerne bereiten wir für Ihre Weihnachtsfeier auch schmackhafte
rustikale Gerichte zu.
(Ab 4 Personen – auf Vorbestellung)



Rustikales Bauern Brat`l Essen

Rustikales Bauernbrat`l in der Rain serviert vom Schopf & Bauch
mit Mitgebratenen Erdäpfel, Knödel, Krautsalat & Natursaft`l

€ 11,60 pro Person

*Dieses Gericht kann bei Menüs nicht als Wahlgericht angeboten werden.
Wir bitten um Verständnis.*



Rustikales Ripper`l Essen

Rustikales klassische Ripper`l in der Rain serviert
mit Ofenkartoffel, Maiskolben, gemischten Salat
und verschiedenen Saucen

€ 12,80 pro Person

*Dieses Gericht kann bei Menüs nicht als Wahlgericht angeboten werden.
Wir bitten um Verständnis.*



Rustikales Gans`l Essen

Portion ofenfrische Weihnachtsganz
auf Ganserljus
mit Maroniblaukraut, Serviettenknödel und Preiselbeerbirne

€ 15,90 pro Person



Einige zusätzliche Vorschläge für den Hauptgang wenn es nicht Fleisch sein sollte...



Gebratenes Filet vom Zander
an Kräuter – Limettenschaum mit Kartoffeln und Broccoli



Filet vom norwegischen Fjordlachs
an Sauce Hollandaise
mit Blattspinat und Butter-Kartoffeln



Filet vom Wolfsbarsch
auf getrüffeltem Kartoffelpüree



Anglelotti gefüllt mit Kürbis
serviert mit kleinen gemischten Salat



Safranrisotto mit Broccoli
serviert mit kleinen gemischten Salat



Gnocchi
mit Lauch, Champignons und Dolce Latte



Zum oder nach dem Dessert

Hausgebackenes Weihnachtsgebäck

€ 3,80 pro Person (100g pro Person)