

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)

**In der Adventszeit bieten wir spezielle
Weihnachtsmenüs an.**

Adventmenüs 2017
(Für Veranstaltungen ab 15 Personen)

Menü „Kling Glöckchen Klingelingeling“

Maroni-Schaumsuppe

Tranchen vom glacierten Weihnachtstruthahn
mit Kartoffel-Roulade, Rahmspitzkohl und Portweinglace

Schokolade-Mousse mit Zitrusfrüchten und Mandelhippe

€ 19,90 pro Person



Menü „Jingle Bells“

Kräftige Rindsuppe mit hausgemachtem Fleischstrudel

Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel
an Cognac-Pfefferrahmsauce
Kartoffelleibchen und glasierten Karotten

Warmer Schokoladenkuchen mit Sauerkirschen und Bourbon-Vanilleeis

€ 21,80 pro Person



Leise rieselt der Schnee

Geräuchert Entenbrust auf Waldorfsalat mit Sauce Cumberland

Girardi-Rostbraten
mit gebratene Schupfnudel und Speckbohnen

Hausgemachtes Mohn-Törtchen mit Beerenröster

€ 24,50 pro Person



Menü „Aber Heidschi, Bumbeitschi“

Ganslsuppe

Portion ofenfrische Weihnachtsgans
mit Maroniblaukraut, Serviettenknödel und Preiselbeerapfel

Vanillekipferl Parfait auf Rumtopffrüchten

€ 25,90 pro Person



Menü „Let it Snow“

Apfel-Sellerie-Suppe mit Blutwurststrudel

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust
an Portwein-Sauerkirschsauce und rahmigen Polenta

Warme Topfennockerl
in Butterbrösel auf Schwarzbeeren-Ragout

€ 26,50 pro Person



Menü „Es wird schon glei Dumper“

Fein mariniertes Lachstatar mit Sauerrahm-Blinis

Rosa gebratene Tranche vom Roastbeef
an Sauce Béarnaise
Kartoffelgratin und saisonalen Ackerfrüchten

Nugat-Topfenknödel auf Zimtzwetschgen

€ 27,60 pro Person



Menü „Laßt uns froh und munter sein“

Mouse vom Ziegenkäse auf roten Rüben-Carpaccio

Mit Datteln gefüllte Perlhuhn Brust
auf Waldpilz-Risotto mit Rosmarinjus

Lebkuchen Tiramisu

€ 27,90 pro Person



Menü „O Tannenbaum“

Gebratene Jakobsmuscheln auf rote-Rüben-Risotto mit Krenschaum

Filet vom Wildlachs
auf Kartoffelerbsenpüree mit Safransauce und Tomaten-Concassé

Crème Brûlée mit Mango-Sorbet und frischen Früchten

€ 32,50 pro Person

(Mit Norwegischem Fjordlachs anstatt Wildlachs - € 28,50 pro Person)



Menü „Stille Nacht“

Gänselebermousse
auf Waldorfsalat und Sauce Cumberland

Kürbis-Kokosnuss-Currysuppe

Filet vom Fuschensee-Saibling
auf getrüffelten Kartoffelpüree und Kurkumaschaum

Himbeer-Sorbet mit Rosenmuskateller

Rosa gebratene Medaillons vom Kalbsrücken
auf Morchel-Rahmsauce
mit Pommes Duchesse und Gemüsebukett

Parfait vom Christstollen mit Portweifeigen

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

Variante I

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
Bauern Brat`l vom Schopf mit Kartoffeln, Sauerkraut und Natursaft`l
Gebratenes Filet vom Kap-Seehecht mit Gemüse und Kartoffeln
Fenchel-Risotto

★ ★ ★

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 € 23,00

Das kleine Buffet

Variante II

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
Tafelspitz mit Cremespinat, Röstkartoffeln und Apfelkren
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 € 27,00

Das große Buffet

Alles vom Buffet / Kaltes, warmes & Dessert- Buffet

Suppe

Feinwürzige Kürbiscremesuppe mit Kernöl

★ ★ ★

Salate vom Buffet:

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

★ ★ ★

Vorspeisen-Buffet

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 vom Buffet

Saftig gebackenes Backhender`l mit Kartoffel-Vogerlsalat & Preiselbeeren
Hirschragout mit Serviettenknödel, Blaukraut & Preiselbeeren
Bauern Brat`l vom Schopf & Bauch 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
Fenchel-Risotto

★ ★ ★

Dessert-Buffet

Hausgemachter Apfel & Topfenstrudel mit Vanillesauce
Zimtparfait mit Zwetschkenröster
Panna Cotta mit Fruchtsauce
Apfelräder mit Zimtzucker und Vanillesauce
Topfenockerl mit Waldbeeren-Ragout

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

€ 16,80 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

