

**In der Adventszeit
vom 22. November bis 22. Dezember 2018
bieten wir spezielle Adventmenüs an.**

Adventmenüs 2018
(Für Veranstaltungen ab 15 Personen)

Menü „Kling Glöckchen Klingelingeling“

Kürbiscremesuppe
mit Kürbiskernen und Kernöl

Tranchen vom glacierten Weihnachtstruthahn
mit Maroni-Nuss-Semmel-Knödel-Fülle
glacierte Ingwerkarotten, Kohlsprossen und Orangensauce

Zimt-Parfait mit Zwetschkenröster

€ 19,90 pro Person

Menu "Kling bell Klingelingeling"

pumpkin cream soup
with pumpkin seeds and seed oil

Slices of glazed Christmas turkey (breast)
with chestnut nut bread dumpling fill
glazed ginger carrots, cabbage sprouts and orange sauce

Cinnamon parfait with plum roaster

19,90 € per person



Menü „Jingle Bells“

Kräftige Rindsuppe mit Fleisch-Palatschinken

Gebratenes Schweinefilet im Speckmantel
an Cognac-Pfefferrahmsauce
mit Haselnuss-Schupfnudeln und Mandel-Brokkoli

Warmer Zwetschken-Strudel mit Zimtsahne

€ 22,50 pro Person

Menu "Jingle Bells"

Clear beef soup with meat pancakes

* * *

Roasted pork fillet in bacon wrapped
with cognac pepper cream sauce
with hazelnut potato noodles and almond broccoli

* * *

Christstollen parfait with port wine figs

€ 22,50 per person



Menü „Leise rieselt der Schnee“

Karotten-Ingwersuppe

Boeuf Stroganoff
vom heimischen Rind
mit Spätzle, Essiggurke und Sauerrahm

* * *

Warmer Schokoladenkuchen auf Sauerkirschen und Bourbon-Vanillesauce

€ 23,60 pro Person

Menu "Silently trickles the snow"

Carrot-Ginger soup

* * *

beef stroganoff
from local AMA beef
with homemade noodles, pickle and sour cream

* * *

Warm chocolate cake on sour cherries and bourbon vanilla sauce

€ 23,60 per person



Menü „Let it Snow“

Apfel-Sellerie-Suppe mit Blutwurststrudel

* * *

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust
an Portwein-Sauerkirschsauce
mit Kartoffelroulade und Kohlsprossen

* * *

Hausgemachtes Mohn-Törtchen mit Beerenröster

€25,60 *pro Person*

Menu „Let it Snow“

Apple celery soup with black pudding strudel

* * *

Pink roasted Moskovsky Duck
on Port wine sour cherry sauce
with potato roulade and cabbage sprouts

* * *

Tepid poppy cake with stewed berries

€25.60 per person



Menü „O Tannenbaum“

Mouse vom Ziegenfrischkäse auf roten Rüben-Carpaccio

Filet vom norwegischen Fjordlachs
auf Kartoffel-Erbsenpüree mit Safransauce und Tomaten-Concassé

Nugat-Topfenknödel auf Zimt-Zwetschgen

€26,00 *pro Person*

Menu "O Christmas tree"

Mouse of goat cream cheese on beet carpaccio

* * *

Filet of Norwegian fjord salmon
on potato pea puree with saffron sauce and tomato Concassé

* * *

Nougat-Court dumplings on cinnamon plums

€26.00 per person



Menü „Es wird schon glei Dumper“

Mousse von der Räucherforelle
auf Gurken-Carpaccio & Krensaahne

Rosa gebratene Tranche vom Roastbeef
an Sauce Béarnaise
mit Kartoffelgratin und saisonalen Gemüse

Warme Topfennockerl
in Butterbrösel auf Schwarzbeeren-Ragout

€27,90 pro Person

"It's almost evening"

Mousse from the smoked trout
on cucumber carpaccio & horseradish cream

Roasted slice of roast beef
on bearnaise sauce
with potato & vegetables

* * *

Warm curt-dumplings
in butter crumbs on a blackberry ragout
€27,90 per person



Menü „Aber Heidschi, Bumbeidschi“

Ganslsuppe

Portion ofenfrische Weihnachtsgans
mit Maroniblaukraut, Serviettenknödel und Preiselbeer-Apfel

Orangen-Crème- Brûlée mit Mangosorbet

€28,00 pro Person

Menu "But Heiji, Bumbeiji"

goose soup

* * *

Serving freshly baked Christmas goose
on goose gravy
with chestnut red cabbage, bread dumplings and cranberries

* * *

Orange crème brûlée with mango sorbet
€28.00 per person



Menü „Lasst uns froh und munter sein“

Geräuchert Entenbrust
auf Waldorfsalat mit Sauce Cumberland und Brioche
* **

Cremige Topinambur-Suppe

Spieß vom Wild (Reh/ Hirsch/ Wildschwein)
mit Dörpflaumen auf rahmigen Polenta und Rosmarinsaft`l

Lebkuchen Tiramisu
€ 32,50 pro Person

Menu "Let us be happy and cheerful"

Cold smoked duck breast
on Waldorf salad with Cumberland sauce and brioche
* * *

Creamy Jerusalem artichoke soup
* **

Skewer of game
(venison/ deer/ wild boar)
with dried plums on creamy cornmeal & rosemary juice
* * *

Ginger bread tiramisu
€ 32.50 per person



Menü

„Wissen sie, dass es Weihnachten ist“.

Terrine vom Hirsch und Reh
Preiselbeer-Pflaumen Chutney & Brioche
* * *

Fenchelrahmsuppe mit Räucherlachs
* * *

Filet vom Fuschensee-Saibling
auf getrüffelten Kartoffelpüree und Rieslingschaum
* * *

Himbeer-Sorbet mit Rosenmuskateller
* * *

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

Vanillekipferl Parfait mit Portweifeigen
* * *

Traditionelles Weihnachtsgebäck
€ 56,00 pro Person

Menu “Do they know it’s Christmas”?

Terrine of deer and venison
Cranberry-Plum Chutney & Brioche

* * *

Fennel cream soup with smoked salmon

* * *

Fillet of char from the lake Fuschlsee
on truffle mashed potatoes and Riesling foam

* * *

Raspberry sorbet with Rosenmuskateller

* * *

Pink fried veal medallions
on morel cream sauce
with duchesse potatoes and vegetable bouquet

* * *

Vanilla kipper parfait with Port-wine figs

* * *

Traditional Christmas cookies
€ 56.00 per person