

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
vom 22. November bis 21. Dezember 2019
bieten wir auf Vorbestellung ab mindestens 15
Personen spezielle Adventmenüs an.**

**Adventmenüs 2019
(Für Veranstaltungen ab 15 Personen)**

Menü „Kling Glöckchen Klingelingeling“

Rote Rübensuppe mit Krennockerl

Tranchen vom glacierten Weihnachtstruthahn
auf Maroniglacé
mit Kartoffellaibchen, glacierten Karotten und Preiselbeeren

Mit Nüssen gefüllter Bratapfel auf Vanillesauce

€ 19,90 pro Person

Menu "Kling bell Klingelingeling"

Beetroot soup with Krennockerl

Tranches of glazed Christmas turkey
on Maroniglacé
with potato dumpling, glazed carrots and cranberries

Baked apple stuffed with nuts on vanilla sauce

€ 19,90 per person





Menü „Jingle Bells“
Erdäpfel-Speckschaumsüppchen

Gebratenes Schweinefilet im Speckmantel
an Cognac-Pfefferrahmsauce
mit Schupfnudeln und Kohlsprossen

Leichte Joghurt-Creme mit Zimt-Sauerkirschen

€ 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

Warm plum strudel with cinnamon whipped-cream

€ 22,50 per person





Leise rieselt der Schnee

Kräftige Rindsuppe mit Fleisch-Palatschinken

Feines Rinderragout
mit geschmortem Wurzelgemüse
breiten Bandnudeln und Brokkoli

Panna Cotta mit Waldbeeren-Röster

€ 23,60 pro Person

Menu "Silently trickles the snow"

Carrot-Ginger soup

Beef stroganoff
from local 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“

Steirische Kürbiscremesuppe
mit Kürbiskernen und Kernöl

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

Parfait vom Christstollen an Waldbeersauce

€ 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“

Geräuchert Entenbrust
auf Waldorfsalat mit Sauce Cumberland und Brioche

Filet vom norwegischen Fjordlachs
auf Kartoffelpüree in Dill-Rahm und Tomaten-Concassé

Dunkle Schokoladenmousse mit Erdbeeren

€ 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“

Fein mariniertes Lachstatar mit Sauerrahm und Blinis

Rosa gebratenes Roastbeef
an Sauce Béarnaise
mit Kartoffelgratin und saisonalen Gemüse

Nugat-Topfenknödel mit Zimtzwetschgen

€ 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“

Lachs-Frischkäse-Terrine
mit winterlichen Blattsalaten und Himbeere-Dressing

Klare Tomaten-Consommé mit Basilikum-Nockerl

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

Hausgemachtes Mohn-Törtchen mit Beerenröster

€ 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 Blutwurststrudel

Filet vom Fuschelsee-Saibling
auf getrüffelten Kartoffelpüree und Rieslingschaum

Himbeer-Sorbet mit Rosenmuskateller

Rosa gebratene Kalbsrücken in der Kräuterkruste
mit Trüffel-Risotto

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 Blutwurststrudel

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

Raspberry sorbet with Rosenmuskateller

Pink fried veal back in herb crust
with truffle risotto

Vanilla kipper parfait with Port-wine figs

Traditional Christmas cookies

€ 56.00 per 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 „Original Franz Xaver Gruber & Joseph Mohr Menü“
So schmeckte „Stille Nacht, heilige Nacht“ vor 200 Jahren.**

Zum Anlass von 200 Jahre Stille Nacht! Heilige Nacht!
ORIGINAL FRANZ XAVER GRUBER UND JOSEPH MOHR MENÜ

1818 Stille-Nacht-Gruß aus der Küche

Krautsuppe mit Brösel-Knödel
mit geselchtem Schweinefleisch auf Bauernbrot

Weihnachts-Truthahn mit Honig-Kräutermarinade mariniert
auf Preiselbeersauce mit Maroni-Semmel Füllung, Karotten und Rosenkohl

Alt-Weihnachtliches Dessert
dreierlei aus Weihnachtsnudeln, Süßem Brot und Bauernkrapfen

€ 29,00 pro Person

**On the occasion of 200 years Silent Night! Holy Night!
ORIGINAL FRANZ XAVER GRUBER AND JOSEPH MOHR MENU**

200 Years of Silent Night! Holy Night!

1818 Silent Night greetings from our kitchen team

Cabbage soup with breadcrumb dumplings and smoked pork
on coarse rye bread

Christmas turkey soaked in a hone /herb marinade
on cranberry sauce with chestnut bread filling, carrots and Brussels sprouts

Traditional Christmas dessert:
a combination of Christmas noodles, sweet bread and farmer's doughnuts

€ 29,00 per person