

Menü Weihnacht I:

Cremesuppe von der Süßkartoffel (G,L,O)
mit Ingwer



Branzinofilet vom Grill (A,G,O)
auf winterlichem Gemüse und Weißweinrisotto
oder
Zwiebelrostbraten (G,L,O)
mit Kohlsprossen und Butterspätzle

pro Person € 27,80

Menü Weihnacht II:

Vitello tonnato (G,H)



Gebrautes Filet von der Lachsforelle (A,O,G,L)
auf Erdäpfel-Wirsing-Gemüse
oder
Osso bucco (A,G,L,O)
in Olivensauce, dazu Romanesco und gerührte Polenta



Profiteroles (F,G,A)

pro Person € 30,50

Menü Weihnacht III:

Maronicremesuppe (L,G,O)
mit karamellisierten Birnenstücken



Tranchen vom Kärntner Almochsen (G,L,O)
mit Rosa-Pfeffer-Sauce, dazu Wintergemüse und Erdäpfel-Gratin
oder

Rote - Rohnen - Risotto (L,G,O)
mit mariniertem Baby Spinat und Feta-Käse



Creemeschnitte (G,C,O,A)
mit Quittenragout

pro Person € 35,50

Menü Weihnacht IV:

Getrüffelte Erdäpfelsuppe (O,G,L)



Kalbsbraten (C,G,A,L,O)
mit Apfel – Rotkraut und Semmelknödel

oder

Farfalle „al salmone“ (A,C,O,L,G,D)
mit Wurzelgemüse und Petersilienerdäpfeln



„offener“ Apfelstrudel (A,C,G)
mit Vanilleeis

pro Person € 36,90

Menü Weihnacht V:



Saltimbocca (O,L,D)

von der Jakobsmuschel mit Avocado und Limette



Lauchcremesuppe (O,G,L)

mit Speck



Gebratene Lammhüfte (O,L)

mit Rosmarinjus, dazu Brokkoli und Rösterdäpfeln

oder

Lachsfilet (D,O,G,L)

in Dillsauce, dazu junger Spinat und Senf-Erdäpfel



Mousse von weißer Schokolade und Joghurt (G,F,O)

Mit Zwetschken - Kompott (im Glas serviert)

pro Person € 39,90

Menü Weihnacht VI:

Geräucherte Entenbrust (O,L)
auf Apfel – Fenchelsalat



Orangensorbet (O)



Gegrilltes Rinderfilet (G,O,L)
mit Balsamico-Jus, dazu Fingermöhren und Erdäpfel – Pastinaken – Püree

oder

Gebrautes Filet vom Kärntna Lax´n (L,G,O,D)
auf Rahmkohlrabi und getrüffeltem Risotto



Lauwarmes Schokoladentörtchen (A,C,G,H)
mit Quittengelee und Kürbiskerneis

pro Person € 49,90

Sind unsere Preise über Ihrem Budget? Kein Problem wir setzen Ihre Budgetvorstellungen gerne kulinarisch um!