

Auswahl Weihnachtsmenü 2025

MENÜ 1

Ackersalat mit gebackenem Ziegenkäse, Kürbis und Cranberrys

Geröstete Maronensuppe mit Zimt-Croûtons

Konfierte Entenbrust mit Orangen-Pfeffer-Sauce,
geschmortem Spitzkraut und gebratenen Serviettenknödeln

Zwetschgenknödel mit Orangen-Anis-Kompott und Spekulatius-Crumble

€ 66,00 p.P.

MENÜ 2

Hausgebeizter Lachs mit Anis und Orange, dazu geschmorte Rote Bete

Waldpilzessenz mit Grießnockerln

Kalbsrückensteak mit Morchelrahmsauce,
dazu winterliches Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln

Nougat Crème Brûlée mit Zwetschgenröster und gebrannten Mandeln

€ 64,00 p.P.

PFÄNNCHENMENÜ IN DER HAUSBRAUEREI

SUPPE SERVIERT

Chai-Kürbissuppe mit Kernöl (*vegan*)

HAUPTGERICHT ALS TISCHBUFFET

Konfierte Entenkeule mit Orangenjus, serviert mit Himbeerrotkohl, Butterspätzle und Kartoffelknödel
Sautierte Kürbismaultaschen in Kräutervelouté mit konfierten Kirschtomaten und Spinatblättern

DESSERT ALS TISCHBUFFET

Wiener Apfelstrudel mit Vanille-Zimt-Sauce

€ 56,00 p.P.

