Menüpreis 5 Gänge 75€ Weihnachtsmenü 2026

Gruß aus der Küche

Rindscarpaccio mit Trüffelmayonaise dazu Paprikarelish und Parmesan 16

oder

Knusprige „Winterrolle“ auf würziger Kichererbsen Creme und Dattel 13

***

Hühner Consommé mit Lebernockerl dazu Wurzelgemüse und Cognac 8

oder

Apfel-Sellerie Schaumsuppe mit Selchkaspraline 7

***

Ravioli gefüllt mit geschmorrtem Reh
auf gedünstetem Rotkraut und Preiselbeere 22

oder

gebackener Süßwasserfisch im Asiatischen Tempura Backteig
auf süß-saurem Gemüse Wok 22

***

Im Portwein geschmorrtes Rindswangerl
auf rahmigen Lorbeer-Erdäpfel und Winterlauch 29

oder

Schweinsfilet gefüllt mit Dörrfrüchten auf cremigen Steinpilzrisotto
und Speck-Jus 28

oder

Erdäpfel Knödel mit Currygemüse gefüllt,
auf rahmigen Erbsen und Schafskäse 22

***

„Winterliches Dessert“
lauwarmes Schoko-Nuss Küchlein mit Spekulatius Eis und Himbeere 10

Wir erlauben uns für Gedeck, Gebäck und Gruß aus der Küche € 2,50/ p.P. zu verrechnen.