



WINTEREMPfang

Glühwein
Punsch
Beerenpunsch (alkoholfrei)
Schwarzbrotsschnitten mit Grammelschmalz, Verhackertes & Schnittlauchbutter

Preis pro Person 11,00 €
Für die Dauer von ca. 1 Std.

WEIHNACHTSMENÜS „SALETTL“

Menü 1

Sellerie-Maroni Schaumsuppe

Knusprige Weihnachtsente mit
Rotkraut und Serviettenknödel
oder
Zanderfilet auf Kartoffelpüree
mit Roten Rüben und Maronen

Bratäpfel mit Vanillesauce

Preis pro Person 32,00 €

Menü 2

Lauwarm marinierter Brustkern mit
Kremsauce und Kernöl

Geschmortes Rindsbackerl mit
Topfenspätzle und glasierte Karotten
oder
Schwarzwurzel Risotto mit Kirschtomaten
und Parmesanschaum

Lebkuchenmousse mit Rumtopf Früchten

Preis pro Person 28,00 €



Menü 3

Variation von der Räucherforelle
Mousse und Tartar

Mit Topfen gefüllte Schweinefilets auf
Kartoffel-Gemüsegröstl und Rosmarinsafterl
oder

Gebratenes Forellenfilet auf Linsen-
Wirsing Ragout

Topfenknödel mit Zwetschkenröster und Vanilleeis

Preis pro Person 30,00 €

Menü 4

Winterlicher Blattsalat mit Walnüssen, marinierten Zwetschken
und lauwarmen Ziegenkäse

Maishendlbrust mit Zuckerrüben- Kartoffel-Ragout
oder

Rote Rüben Risotto mit Garnelen und Weißweinschaum

Zimt Parfait mit lauwarmen Weichseln

Preis pro Person 28,00 €

Menü 5

Rote Rüben Schaumsuppe mit Krennockerl

Rosa Gebratene Beiriedschnitte mit Selleriepüree-Gemüse
oder

Schwarzwurzelstrudel mit Kartoffeln und Kräutersauce

Variationen von Vanillekipferl

Preis pro Person 33,00 €

**AUF WUNSCH SERVIEREN WIR AUCH SEHR GERNE EIN RUSTIKALES TISCHBUFFET MIT KÖSTLICHKEITEN
AUS DEM REINDL!**