

# Weihnachtsbuffet

Verschiedene Salate vom Buffet, dazu Rohkost, Kresse zum selbst Schneiden  
mit 3erlei Dressings

Geräucherte Entenbrust auf Orangen-Fenchelsalat / 3erlei Gemüseterrine  
Mini-Walnuss-Speck Gugelhupf / Champignon-Kräuterschnitte



Maronen-Nugatcremesüppchen



Barbarie Entenbrustfilet an Portweinsauce mit glasierten Schwarzwurzeln  
und Süßkartoffelpüree

Gänsekeulen an Orangensauce mit Blaukraut und  
handgedrehten Kartoffelknödel

Heimisches Zanderfilet an Estragon-Rieslingsauce mit buntem  
Mangoldgemüse und Graupenrisotto  
Kürbisrisotto auf Ingwer-Tomatenragout



Mandarinenmousse im Gläschen  
Karamell-Viennetta

Lebkuchenstrudel mit eingelegten Kirschen  
Ettaler Käseauswahl mit regionalem Biosenf

47,00 Euro

# Weihnachtsbuffet 25. Dezember

Verschiedene Salate vom Buffet, dazu Rohkost, Kresse zum selbst  
Schneiden mit 3erlei Dressings  
Steirisches Rindercarpaccio mit Kernöl und getrockneten Tomaten  
Spanferkelsülze mit frischem Kren  
Törtchen von Räucherforelle und Kräutermousse



Tafelspitz mit festlicher Einlage



Braten vom heimischen Reh in Preiselbeersauce mit Petersilienwurzel und  
hausgemachten Spätzle  
Roastbeef vom Weideochsen an Rotweinsauce mit angebräuntem  
Blumenkohl und Kartoffelgratin  
Seehechtfilet an Schnittlauchsauce mit Tomaten-Blattspinat  
und Röstinchen  
Serviettenknödel auf sautiertem Schwammerlragout



Orange-Lebkuchenschnitte  
Zimt mousse mit Spekulatius  
Karamellierter Kaiserschmarrn mit Apfelkompott  
Ettaler Käseauswahl mit regionalem Biosenf

47,00 Euro

# Weihnachtsbuffet 26. Dezember

Verschiedene Salate vom Buffet, dazu Rohkost, Kresse zum selbst  
Schneiden mit 3erlei Dressings

Anti Pasti

Parmaschinken mit feiner Netzmelone

Terrine von Tomate und Mozzarella mit Balsamicoglace

Mediterraner Cous Coussalat



Gemüse Minestrone



Osso Bucco vom Kalb an Rosmarinsauce mit glasiertem  
Gemüse und Fontinakartoffeln

Spanferkelrücken an Dunkelbiersauce mit Krautschupfnudeln

Doradenfilet an Basilikum-Olivensauce mit provenzalischem Gemüse  
und Kräutergnocchi

Raviolacci alle Castagne in Madairasauce mit frischem  
Rucola und Parmesan



Cassis Panna Cotta mit Pistazienstreusel

Mandel Tiramisu

Topfenknödel mit Zwetschgenröster

Ettaler Käseauswahl mit regionalem Biosenf

42,00 Euro