



Heiligabend Menü

Räucherfisch-Wölkchen auf Bärlauch-Sellerie-Crème

★ ★ ★

Festliche Riesling Suppe mit Zimtsterntoast

★ ★ ★

Neuseeländisches Gewürzlamm auf Birnen-Senf-Relish
mit glasierten Kaiserschoten und Brezen-Soufflé

★ ★ ★

Gebackene Äpfel mit Weißer-Schokoladen-Brandy-Sauce



Heiligabend Menü

vegetarisch★

Karottenhummus mit Spinatsalat
mariniertem Feta und Sesam



Festliche Riesling Suppe mit Zimtsterntoast



Geräucherter Tofu auf Birnen-Senf-Relish
mit glasierten Kaiserschoten und Brezen-Soufflé



Gebackene Äpfel mit Weißer-Schokoladen-Brandy-Sauce



Weihnachtsmenü 25. Dezember

★
Couscous-Salat mit Sesam Ziegenkäse und Schnittlauchjoghurt

★★★

Feldsalat-Cappuccino

★★★

★
Tranchen von der Gänsebrust (Sous vide) an Lebkuchenhonig
mit dreierlei Kartoffelschusser und gebratenem Blaukraut

★★★

Mascarpone-Mousse mit Schokoboden, karamellisierten Mandarinen
und Granatapfel-Ganache



Weihnachtsmenü 25. Dezember
★ vegetarisch

Couscous-Salat mit Sesam Ziegenkäse und Schnittlauchjoghurt

★★★

Feldsalat-Cappuccino

★★★

Wirsingköpferl an Lebkuchenhonig
mit dreierlei Kartoffelschusser und gebratenem Blaukraut

★★★

Mascarpone-Mousse mit Schokoboden, karamellisierten Mandarinen
und Granatapfel-Ganache

Weihnachtsmenü 26.Dezember

„Bischofsmützen“ mit geräuchertem Scamorza
in Petersiliensud

★ ★ ★

Forelle auf Kartoffel-Lauch-Ragout und Kapuzinerkresse

★ ★ ★

Geschmorte Kalbsbackerl auf Meerrettichpüree mit Gemüseherzl

★ ★ ★

Soufflierter Apfelschmarrn mit Vanilleparfait und Apfelspaghetti



Weihnachtsmenü 26. Dezember

vegetarisch

„Bischofsmützen“ mit geräuchertem Scamorza
in Petersiliensud

★★★

Gefüllte Champignons auf Kartoffel-Lauch-Ragout und Kapuzinerkresse

★★★

Rote Beete Gratin auf Meerrettichpüree mit Gemüseherzl

★★★

Soufflierter Apfelschmarrn mit Vanilleparfait und Apfelspaghetti