



Weihnachtsfeier 2023

Menüauswahl

Gedeck

Fleur de Sel Butter, Liptauer, Grammelschmalz

Suppen

Muskatkürbiscreme Suppe
mit Kürbiskernen und -öl

Lauchcreme Suppe
mit Brotchips und Weißweinschaum

Champignoncreme Suppe
mit Schinkenstreifen und Croûtons

Rindsuppe
mit Frittaten oder Grießnockerl oder Kaspressknödel

Italienische Minestrone
mit Pesto und Parmesan



Vorspeisen

Hausgemachter Graved Lachs
mit Blinis, Honig-Senfsauce, Rucola

Beef Tatar
mit getoastetem Sauerteigbrot, Rucola und Parmesan

Honigmelone
mit Parmaschinken und Toastbrot

Asiatischer Gemüsesalat
mit gegrillten Tiger Prawns

Eingelegter, geräucherter Tofu
mit Avocados und Cherrytomaten-Koriander-Salat



Hauptspeisen

Hirschbraten mit Rotweinbirne
mit Preiselbeer-Schaum, Kohlsprossen und Serviettenknödel

Kalbsrückensteak in Portwein-Steinpilz-Sauce
mit cremiger Polenta und wildem Broccoli

Gebratene Maishendlbrust
mit Safranrisotto und mediterranem Gemüse

Züricher Kalbsrahmgeschnetzeltes
mit Butterspätzle und Wintergemüse

Rosa gebratener Lammrücken
mit Rosmarin-Safterl, Rotkraut und Kartoffelgratin

Tafelspitz vom Rind
mit Gemüse-Julienne, Cremespinat, Röstkartoffeln und Apfelkren



Gebratenes Lachsfilet
mit Pesto-Risotto und Brokkoli

Gebratenes Zanderfilet
mit asiatischer Pak Choi und Macaire-Kartoffeln

Pochierter Kabeljau
mit Bouillabaisse-Gemüse und Château-Kartoffeln

Gebratenes Saiblingsfilet
mit Blattspinat und Dillkartoffeln

Vegetarisches Menu

Tagliolini mit Kürbisragout und marinierten Wildkräutern

Avocado-Fritters mit Aioli-Sauce, Guacamole und Tomaten-Salsa

Gebratener Tofu
mit grünem Spargel und Jungzwiebel-Tomaten-Vinaigrette

Gebratener asiatischer Gemüsereis
mit Fenchelgemüse und Paprikasauce

Dessert

Mohn-Zimt Parfait
auf Beerenragout, mit Minze serviert

Apfel-Zimt Schmarren
mit Zwetschgenröster

Variation von Sorbets mit Prosecco und Minze

Tiramisu mit frischen Früchten

Preis pro Person

3-Gang Menu: 55 €

4-Gang Menu: 68 €

5-Gang Menu: 85 €