

- MITTAGS -  
**WEIHNACHTSMENÜ**

55 EURO  
PRO PERSON

*Hausgebackenes Sauerteigbrot  
mit Tomatenbutter und Kürbisbutter*

*Bunte winterliche Blattsalate  
mit mariniertem Rotkraut, Croûtons, gehobelten  
Radiesle und frischem Parmesan*

*Rinderkraftbrühe mit Flädle  
Gemüse und Grießnockerl*

*Rosa gebratener Kalbstafelspitz  
mit Rotweizwiebelkompott, Gemüse cassoulet und Kartoffelgratin  
oder*

*Zanderfilet auf der Haut gebraten  
mit Safranschaum, Gemüse cassoulet und Nudeln*

*Weihnachtliche Dessertvariation*

*Vegetarische Alternativen auf Anfrage möglich.*

- ABENDS -  
**WEIHNACHTSMENÜ**

75 EURO  
PRO PERSON

*Gruß aus der Küche*

*Hausgebackenes Sauerteigbrot  
mit Tomatenbutter und Kürbisbutter*

*Mit Rote Bete gebeizter, feinsten schottischer Lachs  
Feldsalat und Meerrettich*

*Selleriecrèmesüppchen  
mit Perigordtrüffel*

*Gebackene Bergkäsepraline  
mit Kartoffelschaum*

*Seeteufelmedaillons  
Seeteufel mit Safransauce, Blattspinat und Nudeln  
oder*

*Entenbrust und Rinderbacke  
mit Burgunderjus zweierlei Karotte und Fregola Sarda*

*Weihnachtliche Dessertvariation*

*Vegetarische Alternativen auf Anfrage möglich.*



*- UNSER -*  
**SIVESTERMENÜ**

89 EURO  
PRO PERSON

*Gruß aus der Küche*

*Hausgebackenes Sauerteigbrot  
mit Tomatenbutter und Kürbisbutter*

*Ceviche vom Steinköhler  
mit Tiegermilch, grünem Apfel und roter Zwiebel*

*Rahmsüppchen von Ingwer und Zitronengras  
mit Knusperpraline*

*Seeteufelfilet  
mit Schinkenfumé und Puy-Linsen*

*Joghurt-Limetten-Sorbet  
mit Zitronengrasschaum*

*Rinderfilet unter einer provencialisichen Kräuterkruste  
mit Thymianjus, Gemüsecaissoulet und BBQ-Kartoffel*

*Feinstes von der Valrhona-Schokolade*

*Vegetarische Alternativen auf Anfrage möglich.*