

Weihnachtsmenüs 2017

3 Gang

Feldsalat mit geräucherter Entenbrust
knusprigem Grünkohl und Quitten Zwiebel Chutney

Rehrücken im Tramezzinimantel, Schwarzwurzeln in Rahm
getrüffeltes Kartoffelpüree

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenrösti
und Preisselbeer-Sahne

39€

4 Gang

Carpaccio vom Heimischen Hirsch
mit Sauce Cumberland & Topinambur

Maronensamtsuppe

Gebratene Gänsebrust mit Selleriepüree,
eingelegten Moosbeeren und Kartoffelbaumkuchen

Vanillekipferl-Parfait mit Rumtopf Früchten

49€

5 Gang

Cremiger Ziegenkäse, Gelbe Bete Carpaccio
Portwein Feigen, Walnuss Biskuit

Gänse Consommé mit Einlage

Ragout Fin von der Ente

Lachsfilet mit Meerrettichkruste
Wirsing Kartoffelstampf und Orangensauce

Schokoladen Haselnuss Mousse mit Rotweibirnen
und Pistaziensauce

59€