

DAS WEIHNACHTSBUCH



Qualität, Geschmack & Frische sind unser oberster Anspruch !
Deshalb verarbeiten wir hauptsächlich ökologisch wertvolle & verantwortungs-bewusst erzeugte Produkte aus dem direkten Umland von kontrollierten Erzeugern.

Liebe Gäste!

Unser Weihnachtsbuch enthält einige Vorschläge für ein gemütliches Abendessen im Familien oder Freundeskreis sowie für Ihre Weihnachtsfeier.

Gerne empfangen wir Sie und Ihre Gäste mit einem Aperitif verfeinert durch Lebkuchen - oder Holunderblüten-Aromen an unserer Bar oder im Garten bei offenem Feuer rund um unseren Bar-Truck

Auf Wunsch reichen wir gerne heiße Maroni, kleine Süppchen, Mini-Tartar im Löffelr oder Gänse-Rillettes auf geröstetem Kümmelbrot.

Lassen Sie sich beraten & inspirieren....

Alle Speisen sind lediglich als Anregung gedacht und können selbstverständlich variiert und kombiniert werden. Suchen Sie sich einfach Ihre Lieblings-Schman-kerl heraus & erstellen für Ihre Gäste ein Menü!

Wobei wir im Hauptgang gerne zwei Alternativen zur Auswahl stellen. Vegetarier finden jederzeit kurzfristig Berücksichtigung.

Die Anzahl Ihrer Gäste kann bis spätestens 12 Uhr am Vortag der Veranstaltung reduziert werden.

Bei verspäteter Reduzierung der Personenzahl müssen wir leider die bestellte Menüanzahl in Rechnung stellen.

Qualität, Geschmack & Frische sind unser oberster Anspruch !

Deshalb verarbeiten wir hauptsächlich ökologisch wertvolle & verantwortungs-bewusst erzeugte Produkte aus dem direkten Umland von kontrollierten Erzeugern.

Süppchen

Klare Bouillon vom Milchkalb mit Steinpilz-Nockerl & Gartenkräutern

Birnen-Kürbissüppchen mit steirischem Kernöl & Bergkäse-Crostini

Schaumsupperl vom Erdapfel mit feinen Trüffelaromen & gebratenen Kräutersaitlingen

Klare Steinpilz-Bouillon mit Mini-Wirsingknödeln & frischem Schnittlauch

Maronensüppchen im Tasserl serviert, mit Zimtschaum & eingelegten Zwetschgen



Qualität, Geschmack & Frische sind unser oberster Anspruch !

Deshalb verarbeiten wir hauptsächlich ökologisch wertvolle & verantwortungs-bewusst erzeugte Produkte aus dem direkten Umland von kontrollierten Erzeugern.

Vorpeisen

Gebratener Mini-Ziegenkäse auf Salatnest, Honig & kandierten Trauben

Geräucherte Entenbrust mit Preiselbeer-Dressing, Zimt-Orange & Feldsalat

Quiche von Birne & Backpflaume mit Wildkräutersalat

Pikant abgeschmecktes Tartar vom Weiderind auf dunklem Kümmelbrot & Wachtelspiegelei

Garnelen im Speckmantel mit gebratener Feige & buntem Pflücksalat

Hausgebeizter Weihnachtslachs mit Granatapfel-Dill-Senfsoßerl, gerösteten Pinienkernen

Kartoffelrösti & Vogersalat Entenleber-Praline mit karamellisierten Birnenfilets & geröstetem Brioche



Qualität, Geschmack & Frische sind unser oberster Anspruch !

Deshalb verarbeiten wir hauptsächlich ökologisch wertvolle & verantwortungs-bewusst erzeugte Produkte aus dem direkten Umland von kontrollierten Erzeugern.

Zwischengangerl

Nudeltascherl von Ziegenkäse, Honig & Rosmarin mit jungem Blattspinat & Pinienkernen

Hausgemachte Trüffel-Ravioli mit Meersalz-Ofentomaten & Parmesanflocken

Steinpilz-Maultaschen auf dunkler Barolo-Waldpilzsoß & gebackenem Rucola

Hausgemachte Gnocchi aus der Pfanne mit Cranberries & geräucherter Flugentenbrust

Tagliolini mit zartem Wildschwein-Ragout & Birne



Qualität, Geschmack & Frische sind unser oberster Anspruch !

Deshalb verarbeiten wir hauptsächlich ökologisch wertvolle & verantwortungs-bewusst erzeugte Produkte aus dem direkten Umland von kontrollierten Erzeugern.

Fleisch

Zartes Ragout vom Wildschwein mit Schupfnudeln & Oma`s Wirsingwickel

Rosa gebratene Entenbrust auf Granatapfeljus, Rosenkohl & Maronenpüree

Knusprige Gans frisch aus dem Rohr, mit Pflaumen-Blaukraut, Apfelkompott & Mandel-Kartoffelknödel

Zarte Fasanenbrust auf Traubenjus, mit getrüffeltem Kartoffelschnee & glasierten Kaiserschoten

Rosa gebratenes Reh-Gulasch auf Wacholderrahm, Speck-Rosenkohl, Schupfnudeln & Preiselbeeren

Zart geschmortes vom Tegernseer Hirsch mit hausgemachten Maronen-Ravioli, Preiselbeerjus & Wirsinggemüse

Lammrücken auf Blattspinat, Pinienkernen & Süßkartoffelgratin

Rehrücken im Ganzen gebraten mit Rosmarin-Schokoladensauce, Blaukraut & Sellerie-Kartoffelpüree

Filet vom Alm-Ochsen am Stück gebraten, mit Sauce Bernaise, Speck-Bohnenbündchen & Kartoffelstroh



Qualität, Geschmack & Frische sind unser oberster Anspruch !

Deshalb verarbeiten wir hauptsächlich ökologisch wertvolle & verantwortungs-bewusst erzeugte Produkte aus dem direkten Umland von kontrollierten Erzeugern.

Fisch

Schottischer Wildwasserlachs auf Pernod-Schaum, mit Blattspinat & Bäckerinkartoffeln

Zanderfilet vom Grill in der Kartoffelkruste mit Orangen-Fenchelgemüse

Geräuchertes Filet vom Aumühlen Bach-Saibling, mit Gurken-Dillgemüse & Kartoffelperlen

Skrei-Winterkabeljau auf Rote Beete-Pastinaken-Püree, Seiden-Kiefer & grünem Soßerl

Filet vom Loup der Mer in der Tomaten-Kräuterkruste mit Zucchini Blüten & Chili-Kartoffelperlen



Qualität, Geschmack & Frische sind unser oberster Anspruch !

Deshalb verarbeiten wir hauptsächlich ökologisch wertvolle & verantwortungs-bewusst erzeugte Produkte aus dem direkten Umland von kontrollierten Erzeugern.

Dessert

Spekulatius-Parfait auf Beerengrütze & Stern-Anis

Weihnachts-Strudel mit Bratapfeleis & Vanillesauce

Oma`s gestaubter Apfelstrudel mit Zimteis

Bratapfel frisch aus dem Rohr mit Preiselbeer-Marzipanfüllung & Akazien-Honig

Preiselbeer-Tannenhonig-Parfait mit warmen Rosmarinfeigen

Schokoladenfondue mit gespießten Früchten



Qualität, Geschmack & Frische sind unser oberster Anspruch !

Deshalb verarbeiten wir hauptsächlich ökologisch wertvolle & verantwortungs-bewusst erzeugte Produkte aus dem direkten Umland von kontrollierten Erzeugern.