

# Weihnachten 2018

## Menü I

Rindkraftbrühe mit Grießnockerl, Brätklösschen  
und Pfannkuchenstreifen

\*\*\*

¼ knusprige Weihnachtsente  
mit Kartoffel- & Semmelknödel,  
Blaukraut & Bratapfel

\*\*\*

Zweierlei Bayrisch Creme (Kirsch/Tonka)  
mit Kirschsoße & Spekulatius Crumble

26,90



## Menü II

Topinamburcremesuppe  
mit gebackenen Rösschen vom Romanesco

\*\*\*

Tranche vom Schwertfisch  
auf Kürbis-Kartoffel-Cassoulet,  
mit Junglauch & lila-Kartoffelchips

\*\*\*

Blutorangen-Cheesecake  
mit Orange-Zimt-Eis & gebrannte Nüsse

30,90

### **Menü III**

Rosenkohlcremesuppe  
mit Brotchip

\*\*\*

Geschmorte Ochsenbackerl  
mit getrüffeltem Kartoffelpüree  
und glasiertem Wurzelgemüse

\*\*\*

Quittenparfait auf Punschsoße,  
mit Pistazien-Schoko-Mousse & Lebkuchen-Hippe

28,50



### **Menü IV**

Lachs-Quiche an bunten Blattsalaten  
mit Orangen-Estragon-Creme

\*\*\*

Paprikaessenz mit Ricotta-Kräuter-Nockerl

\*\*\*

Gegrilltes Hirschsteak mit Haselnuss-Schupfnudeln,  
gebratenen Romanesco & Blumenkohl,  
marinierten Rosenkohlblätter & Preiselbeeren

\*\*\*

Vanille-Crème brûlée  
mit Nougateis & marinierten Feigen

35,90