

Menü I

GARNELEN-SCHAUMSÜPPCHEN

mit Croutons & Dill

¼ knusprig gebratene WEIHNACHTSENTE

mit Kartoffelknödel,

Blaukraut & geschmortem Bratapfel

Luftiges MOHN-PARFAIT

mit marinierten Blutorangen & Sesamkrokant

42,50 €



Menü II

Getrüffelte KOHLRABISUPPE

mit lila Kartoffel-Chips

Geschmorte HIRSCHKEULE

mit Heidelbeersoße,

Brezn-Knödel & glacierten Pastinaken

VANILLE-ZIMT-KAISERSCHMARRN

mit Quittenkonfitüre & Zwetschgeneis

46,90 €

Vegetarischen Menü

TAMARILLO-TOMATENCREMESUPPE

mit Spinat-Pesto & gebackenen Champignon

BLUMENKOHL-KARTOFFELGRATIN

auf Kohlrabirceme, mit glasierter Rote Beete & lila Chips

Luftiges MOHN-PARFAIT

mit marinierten Blutorangen & Sesamkrokant

38,90 €

Weihnachtsmenüs

vom 25.12.2025 – 26.12.2025

Menü III

TAMARILLO-CREMESUPPE

mit Spinat-Pesto & gebackenen Champignon

ZANDERFILET

mit Mandelkruste gebraten,

dazu Polenta-Schnitte, rote Beete & Rießlingssoße

ZITRONEN-TIRAMISU

mit Apfel-Rosmarinragout & Kaffee-Espuma

44,90 €



Menü IV

MAISHENDL-ROULADE

mit Ricotta & Kräutern gefüllt - an Feldsalat

WILD-KRAFTBRÜHE

mit Pistaziennockerl

RINDERLENDE - rosa gebraten -

auf Cognacrahm, Blumenkohl-Kartoffelgratin & Bohnenröllchen

TONKABOHNEN-PANNA-COTTA mit Matcha-Gel

mit Passionsfrucht-Mango-Kompott & Joghurteis

53,50 €