

Menü I

GARNELEN-SCHAUMSÜPPCHEN

mit Croutons & Dill

¼ knusprig gebratene WEIHNACHTSENTE

mit Kartoffelknödel,

Blaukraut & geschmortem Bratapfel

Luftiges MOHN-PARFAIT

mit marinierten Blutorange & Sesamkrokant

42,50 €



Menü II

Getrübte KOHLRABISUPPE

mit lila Kartoffel-Chips

Geschmorte HIRSCHKEULE

mit Heidelbeersauce,

Brezn-Knödel & glacierte Pastinaken

VANILLE-ZIMT-KAISERSCHMARRN

mit Quittenkonfitüre & Zwetschgeneis

46,90 €

Vegetarischen Menü

TAMARILLO-TOMATENCREMESUPPE

mit Spinat-Pesto & gebackenen Champignon

BLUMENKOHLE-KARTOFFELGRATIN

auf Kohlrabi-creme, mit glazierter Rote Beete & lila Chips

Luftiges MOHN-PARFAIT

mit marinierten Blutorange & 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 & Rießlingsoße

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 €