

INHALTSVERZEICHNIS

BANKETTMAPPE HARISCH HOTEL WEISSES RÖSSL KITZBÜHEL

MORE THAN JUST A BREAK

Kaffeepausen im Rahmen Ihrer Tagungspauschale Seite 2

PERFEKTER START

Cocktailempfang und Fingerfood Seite 3 - 4

LIGHT BUSINESS LUNCH

Eine Auswahl aus leichten Mittagsmenüs und -buffets Seite 5 - 7

EIN ERLEBNIS FÜR DEN GAUMEN

Ein kulinarisches Highlight mit bis zu 10 Gängen Seite 8

GOURMET DINNER

Perfekt abgestimmte Menüs mit 4 bis 6 Gängen Seite 9 - 13

BUFFETS FÜR IHR BANKETT

Eine Reise durch die regionale und internationale Küche Seite 14 - 18

KULINARIK ZUR ADVENT- UND WEIHNACHTSZEIT

Festliche Menüs & Buffets für Ihre Weihnachtsfeier Seite 19 - 22

KAFFEPAUSEN

(im Rahmen Ihrer Tagungspauschale)

Montag

Vormittag

Apfelplunder, Großer Obstkorb oder Jodsaltzstangerl mit Kräutertopfen

Nachmittag

Frischer Fruchtsalat, Schokoladencroissant oder kleine Liptauerbrote

Dienstag

Vormittag

Mini Topfengolatsche, Großer Obstkorb oder Laugenweckerl mit Frischkäse

Nachmittag

Geschnittene Melonenplatte, Nussschnecke oder Jour-Kürbiskernweckerl mit Grammelschmalz

Mittwoch

Vormittag

Marillenplunder, Großer Obstkorb oder Mini Kornspitz mit Hüttenkäse

Nachmittag

Geschnittene Ananasplatte, Schoko Kirschkuchen oder Vollkornweckerl mit Eieraufstrich

Donnerstag

Vormittag

Weichselplunder, Großer Obstkorb oder Roggenweckerl mit Tomaten-Pestoaufrich

Nachmittag

Frische Erdbeeren mit Naturjoghurt, Sandkuchen oder Gervais Aufstrich mit Mehrkornweckerl

Freitag

Vormittag

Mini Croissant, Großer Obstkorb oder Hausbrot mit Butter und frischen Schnittlauch

Nachmittag

Kiwiplatte geschnitten, Marmorkuchen oder Vollkornbrot mit pikantem Schinkenaufstrich

COCKTAIL-EMPFANG STEHBUFFET

Honigmelonenperlen mit Prosciutto

Mozzarellabällchen mit Sherry-Tomaten und Pesto

Verschiedene Lachscanapeés

Pumpernickel mit Frischkäse und Karrespeck

Camembert Canapeés

* * * * *

Spinat-Schafskäsetascherl mit Sour Cream

Gebackene Schnitzel vom Kalb in der Minisemmel

Mini Pizza mit verschiedenen Beilagen

Knuspergarnele mit verschiedenen Dip Soßen

* * * * *

Kleine Naschereien aus unserer Konditorei

Euro 32,00

FINGERFOOD

Warm:

- Butterschnitzel auf getrüffeltem Kartoffelpüree Euro 2,20
- Mini Frühlingsrolle mit süß-saurer Sauce Euro 1,00
- Yakitorispieße mit Ananas Euro 2,00
- Knuspergarnelen Euro 2,00
- Garnelen im Wan Tan Teig Euro 2,00
- Blätterteig Schinkenkipferl Euro 2,00
- Mini Pizza mit Belag Euro 1,50
- Spinat Schafkäsetascherl Euro 2,00
- Mini Würstl im Schlafrock Euro 1,50
- Quiche Lorraine Euro 2,00
- Samosa vegetarisch Euro 1,50
- Meeresfrüchtesäckchen Euro 2,00

Kalt:

- Trauben Käsewürfel Euro 1,20
- Melonenperle mit Prosciutto Euro 1,20
- Lachscanapes Euro 2,00
- Camembertcanapes Euro 1,70
- Salamicanapes Euro 1,70
- Burgunderschinkencanapes Euro 1,70
- Karreespeckcanapes Euro 1,70
- Pumpernikel mit Frischkäse Euro 1,70
- Gänsestopfleberparfaitcanapes Euro 3,50
- Canapes mit Kavier-Creme Fraiche Euro 5,00

Dessert:

- Gebrannte Creme im Asia Löffel Euro 1,50
- Obsttarlettes Euro 1,80
- Mini Sacherwürfel Euro 1,80
- Gefüllte Brandteigrapferl Euro 1,50
- Mini Plunder Euro 1,50
- Verschiedene Petit Fours Euro 1,50
- Pralinen gemischt Euro 1,80

Die Preise verstehen sich pro Stück. Zu allen Fingerfoodteilchen servieren wir eine passende Sauce.

Business Lunch Menü I 3-Gang

Schaumsuppe von der Süßkartoffel
mit Bündnerfleischknödel

* * * * *

Rosa gebratenes Rinderfilet in der Pfifferlingskruste
auf Zweierlei Pfefferschaum mit Babygemüse und Kartoffelgratin

* * * * *

Mit Topfencrème gefüllte Strudelblätter und frischen Beeren

Euro 38,00

Business Lunch Menü II 3-Gang

Mousse vom geräucherten Stör im Graved Lachsmantel
auf Mizuna Salat und Wasabischaum

* * * * *

In Sesamöl gebratene Perlhuhnbrust auf Topinampurpürre
Wokgemüse und Chili Tomatensauce

* * * * *

Pasionsfruchtmousse auf Zwergorangen Confit mit Thai-Basilikum

Euro 38,00

Business Lunch Menü III 3-Gang

Bunter Blattsalatteller mit Sherrytomate
Buttermilchdressing und gerösteten Pinienkernen

* * * * *

In frischen Kräutern gebratenes Filet vom Wolfsbarsch
auf mediterranen Gemüse in der Polentakruste

* * * * *

Gebrannte Capuccinocreme mit Mandelgebäck

Euro 37,00

Business Lunch Menü IV 3-Gang Vegetarisch

Sülze vom Grillgemüse im Lauchmantel
auf Radieschenkeimling Salat und altem Balsamico

* * * * *

Mit Blattspinat gefüllte Cannelloni
auf Zweierlei Paprika Coulis mit violetten Kartoffeln

* * * * *

Frischer Fruchtsalat mit Pfefferminze und
hausgemachtem Joghurteis

Euro 29,00

BUSINESS LUNCH BUFFET

Vitaminreiches Salatbuffet mit hausgemachten Dressings und Vollkornbrotstation

* * * * *

Feine Tagessuppe

* * * * *

Putengeschnetzeltes mit frischen Pilzen und Gemüsereis
Gegrilltes Zanderfilet auf Blattspinat mit Bouillion Kartoffeln
Asiatische Reis-Gemüsepfanne mit Tofu

* * * * *

Leichtes und Fruchtiges aus unserer Konditorei

EUR 34,00

ASIATISCHES WOK LUNCH BUFFET

Vegetarische Frühlingsrollen
Yakitorispieße, Surimi Salat, pikant-fruchtiger Soba Nudelsalat mit süß-saurer Sauce, Chili-Tomatensauce
vom Buffet

* * * * *

Curryschaumsuppe mit gebackener Banane

* * * * *

Marinierte Putenstreifen, Rinderfiletspitzen, Lachswürfel, geräucherter Tofu mit Jasminreis und
Wokgemüse
Gebackene Wan-Tan-Ecken, Hummerchips

* * * * *

Exotischer Fruchtsalat mit Safran Vanilleeis

Euro 42,00

„EIN ERLEBNIS FÜR DEN GAUMEN“

Mini Ofenkartoffel
mit Kaviar-Creme Fraiche

* * * * *

Carpaccio vom Rinderfilet
mit Tomaten Vinaigrette und Grana Parmesan

* * * * *

Hummerschaumsuppe
in der Moccataste serviert mit gegrillter Mango

* * * * *

Crepinette vom Rehfilet
auf Berglinsensalat mit Rotwein-Wacholderglace

* * * * *

Gegrillte Riesengarnelen
auf Kräuterrisotto mit Safranschaum

* * * * *

Sorbet „Kir Royal“

* * * * *

Rosa gebratenes Kalbsfilet
in der Kräuterkruste auf Austernpilzrahm mit Mini Gemüse und Topinambur

* * * * *

Brillat Savarin mit Traubenragout

* * * * *

Geeiste Moccacreme auf weißer Kaffeesauce

* * * * *

Hausgemachte Pralinen und Teegebäck

8 Gerichte nach Wahl Euro 85,00

10 Gerichte Euro 100,00

(Saisonale Änderungen bei den Speisen vorbehalten)

Gourmet Dinner Tiroler Menü I 4-Gang

Kräftige Rindssuppe mit Tiroler Knödel

* * * * *

Tiroler Schlutzkrapfen
mit frischem Parmesan und brauner Butter

* * * * *

Bauernbrat'l vom Lamm
mit Würfelpotato und Rosmarin-Schmorgemüse

* * * * *

Spritzstrauben mit Moosbeerenröster

Euro 38,00

Gourmet Dinner Tiroler Menü II 4-Gang

Kartoffel-Lauchschaumsuppe
mit Blätterteigstangerl

* * * * *

Heimisches Saiblingsfilet
an Rieslingschaum mit Wurzelgemüse und tournierten Kartoffeln

* * * * *

Im Ganzen gebratener Spanferkelrücken im Speckmantel
auf Knoblauch-Biersauce mit Kräuterspätzle und Marktgemüse

* * * * *

Gebackene Apfelradl´n
mit Most-Zimtsauce

Euro 43,00

Gourmet Dinner Menü III 4-Gang

Entenleberparfait
auf Thymianbiskuit mit Orangengelee und Mangochutney

* * * * *

Klare Tomatensuppe mit Basilikumknödel

* * * * *

Crepinette vom Kalbsfilet
auf Morchelschaum mit glaciertem Gemüse und gefüllte Kartoffelbuchtel

* * * * *

Dessertvariation „Weisses Rössl“
(Mousse, Parfait - je nach Saison und Topfenknödel)

Euro 53,00

Gourmet Dinner Menü IV 4-Gang

Fruchtiger Papaya-Kartoffelsalat
mit geräuchertem Flugentenbrust und eingelegten Himbeeren

* * * * *

Schaumsuppe von frischen Kräutern
mit Trüffelöl und Kartoffelstroh

* * * * *

Das Beste vom Stubenküchen
auf Gemüselinguini mit Rosmaringlace und weißem Thymianschaum

* * * * *

Mousse von der Zartbitterschokolade
im französischem Biskuitmantel auf Saucenspiegel mit Hippengebäck

Euro 47,00

Gourmet Dinner Menü V 4-Gang

Feine Sülze vom Kalbstafelspitz
im Trüffelschinkenmantel auf Frisée Salat mit Kernölmarinade

* * * * *

Im Kräuterbrösel gebackenes Straußenfilet
auf Kartoffelschaum mit glasierten Portweinfeigen

* * * * *

Filet vom Steinbeißer
mit Koriander-Kernkruste auf Tomaten-Tarhonya und gegrillten Mini Kürbis

* * * * *

Mousse vom grünen Apfel an Amerenakirschen

Euro 53,00

Gourmet Dinner Menü VI 4-Gang Asiatisch

Leichte Frischkäseterrine
auf Mango-Flusskrebssalat mit violetter Senf-Honigsauce

* * * * *

Schaumsuppe von rotem Curry
mit Ananas und Thaispargel

* * * * *

Rosa gebratene Flugentenbrust
auf chinesischen Eiernudeln mit Kaiserschoten und würziger Sojasauce

* * * * *

Zitronengrascreme
mit Sesam-Blätterteiggebäck und Lotuswurzel

Euro 47,00

Gourmet Dinner Menü I 5-Gang

Rohmarinierter Rehrücken mit Knödelsalat und Kresse

* * * * *

Sellerieschaumsuppe mit gebackenem Frischkäse

* * * * *

Medaillon vom Seeteufel
auf Parmesanrisotto und Paprikacoulis

* * * * *

Rosa gebratenes Lammkarre
in der Pommery-Senfkruste mit Grillgemüse und Rosmarin-Polenta Terrine

* * * * *

Bayerisch Creme von der Limettenschokolade
an Balsamico Erdbeeren

Euro 56,00

Gourmet Dinner Menü II 5-Gang

Tatar vom norwegischen Lachs
mit Krenmousse und hausgemachten Pesto

* * * * *

Doppelte Kraftbrühe mit Sherry und Farcenockerl

* * * * *

Kaninchenfilet im Pistazienmantel
mit Porteinglace und Parisienne Gemüse

* * * * *

Rosa gebratene Beiriedschnitte vom Jungrind
auf Rotweinschalotten mit glaciertem jungen Gemüse und Kartoffelgratin

* * * * *

Nougatmousse im Hippenschüsslerl
mit hausgemachten Bourbon Vanilleeis

Euro 56,00

Gourmet Dinner Menü | 6-Gang

Amuse bouche

* * * * *

Galantine vom Perlhuhn
auf Apfel Selleriesalat mit Sauce Cumberland

* * * * *

Bouillabaisse von Edelfischen mit Pestotoast

* * * * *

Feiens Briesragout im Blätterteigpastetchen
mit Majoranschaum und Schokoladenglace

* * * * *

Hibiskusblütengranité

* * * * *

Rosa gebratenes Kalbsrückensteak
in der Morchelkruste mit Kartoffel-Lauchravioli und geschmolzenen Tomaten

* * * * *

Erdbeer-Joghurttörtchen
auf Orangen-Grand Marnier Soße mit frischen Beeren

Euro 59,00

BUFFET „WEISSES RÖSSL“

Große Auswahl an marktfrischen Blattsalaten
mit 4 hausgemachten Dressings
Großes Spezialitäten Brotbuffet mit
frische Butter, Liptauer und Kräutertopfen

* * * * *

Terrine von der Maispoularde mit Sauce Cumberland
Hausgemachte Sülze vom Kalbstafelspitz mit steirischer Kernöl Vinaigrette
Gebeizter Lachs mit Senf-Honigsauce und Oberskren
Seranoschinken auf Honigmelone mit Portwein mariniert

* * * * *

Schaumsuppe von der Süßkartoffel mit Croutons

* * * * *

Backhendl
Gegrilltes Zanderfilet auf frischem Blattspinat
Gebratene Schweinemedallions im Speckmantel auf sautierten Edelpilzen
Kartoffelgratin, Tomaten-Basilikum Reis, Gemüselinguini
frisches Marktgemüse,
Pfeffer-Cognacsauce, Kräuterschaum, Pikante Zigeunersauce
Tomatenragout, frischer Grana Parmesan

* * * * *

Kalte und warme Dessertvariationen
von unserem Chefpatissier
mit Obstkorb
Tiroler Bergkäse mit Trauben und Nüssen, Schnittlauchbrot
vom Buffet

Euro 66,00

GALA BUFFET

Französische Felsenaustern „Fine de Claire“ mit Tabasco und Limetten
Shrimpscocktail mit frischen Avocadosalpikon und Cocktailsauce
Parfait von der Gänseleber mit Süßweingelee und warmen Brioche
Wachtelspieße auf Apfel-Sellerie Salat
Seranoschinken mit Portwein mariniertes Melone
Pikante Riesengarnelen mit frischer Knoblauchsauce
Rosa gebratener Hirschrücken mit Quittenragout
Kaltgeräuchertes Störfilet mit Honig-Senf Soße

* * * * *

Getrüffelte Kartoffelschaumsuppe mit Süßkartoffelchips

* * * * *

Mini Seeteufel im Ganzen gebraten mit Safranschaum
Französische Maispouardenbrust mariniert mit Ingwer
Tiroler Lammkarre in der Pomery-Senfkruste
auf Schalotten Confit
Rosa gebratener Kalbsrücken mit Morchelschaum

* * * * *

Original italienisches Risotto mit frischem Parmesan
Kartoffel-Junglauchgratin mit Creme double
Gemüsecanloni in Sauce Mornay
Verschiedene Marktgemüse mit frischen Kräutern
Edelpilzpfanne mit frischen Pfifferlingen, Steinpilzen und Austernpilzen
Ratatouillegemüse

* * * * *

Feine Auswahl von gereiften französischen Käsespezialitäten
mit Trauben und Nüssen, Trüffelhonig und Feigensenf

* * * * *

Creme Caramel mit exotischen Früchten
Zweierlei Mousse von der „Valrhona“ Schokolade im Baumkuchenmantel
Warme Zimt-Nougatknödel mit Bourbon-Vanillesauce
Terrine von der rosa Grapefruit mit marinierten Amaretto-Kirschen
Weisses Pfirsich-Champagner Sorbet mit Mandelgebäck
Hausgemachte Pralinen, Petit Fours und Teegebäck

Euro 100,00

Saisonale Änderungen bei den Speisen vorbehalten.

TIROLER SPEZIALITÄTENBUFFET

Hausgemachte Sülze vom Kalbstafelspitz mit Radieschen-Kernölviniagrette
Auswahl an heimischen Räucherfischen mit Oberskren und Senf-Honig Soße
Tiroler Speck-Schinken und Wurstspezialitäten
mit frischen Kren und Essiggemüse
Frischer Wurstsalat mit Paprika, Tomate und Zwiebel
Graukäse mit Tomaten-Zwiebel und Essig-Öl mariniert
Bauernsalat nach Südtiroler Art
Liptauer und selbst gemachtes Grammelschmalz mit Öztaler Bauernbrot

* * * * *

Tiroler Gerstelsuppe
mit Speck und Gemüsewürfeln nach Art des Hauses

* * * * *

Knusprige Bauernente gefüllt mit Orangen, Äpfeln und Zwiebeln
Krustelbraten mit Weißbiersauce
und frischem Knoblauch
Im Ganzen geschmorte Kalbsstelze auf Rosmarin-Wurzelgemüse
Original Kartoffelgulasch mit Braunschweiger Wurst
Blutwurstgröstel mit Spiegelei

Dazu servieren wir

Semmelknödel, Kümmelkartoffeln
frisches Marktgemüse, Blaukraut, Sauerkraut
Käsespätzle mit Tiroler Bergkäse

* * * * *

Tiroler Bergkäsespezialitäten
mit Trauben und Nüssen und Schnittlauchbrot

* * * * *

Kaiserschmarren mit Wildpreiselbeeren
Topfenknödel mit Zimtbrösel und Zwetschkenröster
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce
Gefüllte Brandteigkrapferl

Euro 77,00

ITALIENISCHES BUFFET

Verschiedene Antipasti Sorten
Zucchini, Melanzani, Zwiebel, Paprika,
Meeresfrüchte, gemischte Pilze, schwarze Oliven
Tomaten Mozzarella mit hausgemachtem Pesto mariniert

Vitello Tonnato
Italienische Wurst- und Rohschinkenspezialitäten mit Essiggemüse
Buntes Salatbuffet mit italienischen Dressings und Spezial Ölen

* * * * *

Klassische Minestrone
mit Grana Parmesan

* * * * *

Gebratenes Steinbeißerfilet
in Parmesanbrösel auf jungem Blattspinat

Gegrillte Lammchops
mariniert mit frischem Knoblauch und Rosmarin

Penne mit frischen Rucola
sonnengetrockneten Tomaten und Schafskäse

Hausgemachte Lasagne Bolognese
mit pikantem Tomaten-Basilikum Ragout

Kleine Kalbsschnitzerl
in Kapern-Limettensahnesauce mit frischen Gnocchi

Mediterranes-Gemüse

Grana Parmesan im ganzen Laib mit Feigensenf
Trauben, Nüssen und Olivenciabatta

* * * * *

Feine italienische Desserts aus unserer Patisserie

Hausgemachtes Tiramisu und Capuccinocrema
Panna Cotta mit frischen Balsamico-Erdbeeren
Polentaschmarren mit Rotweifeigen
Hausgemachtes Sorbet vom weißen Pfirsich mit Mandelgebäck

Euro 77,00

GRILL BUFFET

Zweierlei Lachs nach Art des Hauses mit Oberskren und Senf-Honig Soße
Exotischer Flusskrebs-Mangosalat mit Thaibasilikum
Sülze von geräucherten Edelfischen mit Schalotten-Kren-Viniagrette
Französischer Trüffelschinken und original Bündnerfleisch mit Cornichons
Tomaten-Mozzarella mit Pesto mariniert
Roastbeefplatte mit Sauce Tatare

* * * * *

Pikante Maiscrèmesuppe mit roten Paprikawürfeln
[Winter]

Gurkenkaltschale mit Streifen vom Graved Lachs
[Sommer]

* * * * *

Gegrilltes Rindersteak „Texas“ mit Sauce „Zingara“
Maishähnchenbrust auf kreolische Art mit gegrilltem Paprika
Tiroler Lammkoteletts mit Olivenpaste und Knoblauch
Würziger Spieß von gebratenem Schweinefilet und Hauswürstl
Gegrilltes Melanzani- und Zucchini Gemüse mit Olivenöl

Auswahl an frischem Grillgemüse

Kartoffelgratin
Potato Wedges mit Sour Cream
Tomatenreis mit Basilikum-Knoblauchbrot
Gemüse Papardelle

* * * * *

Feine österreichische Käseauswahl vom Brett
mit Trauben und Nüssen, Schnittlauchbrot und Feigensenf

* * * * *

Leichte hausgemachte Topfenknödel mit Zimtbrösel
Biskuitroulade gefüllt mit Waldbeercrème
Frischer Fruchtsalat mit Minze und cremigen Vanilleeis
Mini Apfelstrudel mit hausgemachter Bourbon-Vanillesauce
Brandteigkrapferl mit verschiedenen Füllungen

Euro 77,00

ADVENT- UND WEIHNACHTSGAUMENFREUDEN

Weihnachtsmenü I 3-Gang

Winterliche Blattsalate
mit Selleriestroh, rosa gebratenem Rehfilet und Quittenragout

* * * * *

Mit Dörripflaumen gefüllte Maishendlbust
auf Rotweinzwiebel mit Stiftergemüse und Kartoffelgebäck

* * * * *

Anis-Gwürzschmitte
mit Zimt-Rumsauce und Schokoladenzigarre

Euro 39,00

Weihnachtsmenü II 4-Gang

Galantine vom Perlhuhn
mit Vulkano-Schinken an Waldorfsalat und Preiselbeermarinade

* * * * *

Sellerie-Maronenschaumsuppe
mit Sahnehaube und Blätterteigstangerl

* * * * *

Rosa gebratenes Hirschrückensteak
in der Blaukrautkruste auf Honig-Wacholderrahm mit gefülltem Mini Bratapfel und
Serviettenknödel

* * * * *

Lebkuchensoufflé
mit Mandarinensauce und Mandelgebäck

Euro 53,00

Weihnachtsmenü III 4-Gang

Mousse von der Räucherforelle
im Lachsmantel auf Rucolasalat mit Kaviar-Creme Fraiche

* * * * *

Pilzconsommé
mit Nudeltascherl und Gemüsewürfel

* * * * *

Rosa gebratenes Rinderfilet im Farcemantel
auf Zweierlei Pfefferschaum mit Kürbisgemüse und Kartoffel-Lauchgratin

* * * * *

Vanillekipferl Parfait
auf Orangen-Minzragout mit Nußkrokant

Euro 56,00

Weihnachtsmenü IV 5-Gang

Mousse vom Gewürzschinken
im Bündelfleischmantel an Portulak mit Sauce Cumberland

* * * * *

Kürbisschaumsuppe
mit gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kernöl

* * * * *

Bratapfelsorbet

* * * * *

Steinbuttfilet in Olivenbutter gebraten
mit geschmolzenen Tomaten und Safranschaum auf feinen Gemüselinguini

* * * * *

Pistazien-Walnussterrine
im französischen Biskuitmantel auf Birnenragout

Euro 57,00

Weihnachtsmenü V 5-Gang

Carpaccio vom Rinderfilet
mariniert mit Sherry-Viniagrette dazu frischer Parmesan

* * * * *

Getrüffelte Kartoffelschaumsuppe
mit sautierten Austernpilzen und Croutons

* * * * *

Gegrillter Kaisergranat
auf Safranrisotto mit Korianderpesto

* * * * *

Crepinette vom Kalbsfilet
auf Cognacschaum mit glaciertem jungen Gemüse und Schinkenbuchtel

* * * * *

Kokos-Marillenmousse
im Baumkuchenmantel mit Holunderblütensauce

* * * * *

Hausgemachte Pralinen

Euro 58,00

ADVENT- UND WEIHNCHTSBUFFET

Sülze von Edelfischen im Safrangelee
Mousse vom Gewürzschinken im Bündnerfleischmantel
Vulkano Schinken mit Portweifeigen und Sauce Cumberland
Rosa gebratener Hirschrücken mit Quittenragout
Geräuchertes vom Stör mit Oberskren und Waldhonigsauce
Wildpastete mit Waldorffsalat
Geflügelterrine mit Pistazien mit frischen Datteln

* * * * *

Kürbisschaumsuppe
mit gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kernöl

* * * * *

Rosa gebratener Gamsrücken glasiert mit Wacholderhonig
Knusprige Bauernente auf sautierten Pilzen
Filet vom Heilbutt mit frischen Kräutern und Kren auf Wurzelgemüse
Hausgemachte Spinat-Frischkäseknödel auf Tomatenragout
Saftiges Kalbsragout mit Maroni und Wildpreiselbeeren

* * * * *

Apfelkraut
Buntes Marktgemüse mit Mini Kürbis
Rotes Zwiebelconfit und Rahmwirsing
Hausgemachte Spätzle
Kartoffel-Majoranknödel
Gemüsereis mit frischen Kräutern

* * * * *

Feine Käseauswahl vom Brett
mit Trauben und Nüssen, Schnittlauchbrot und frischen Datteln

* * * * *

Hausgemachte Nussnudel in Glühweinsauce mit Zimt-Zucker
Gefüllter Mini Bratapfel mit Mostsoße
Lebkuchenterrine im Biskuitmantel mit Honigweichseln
Vanilleparfait mit Zwergorangensauce
Weihnachtsstollen nach Art des Hauses

Euro 88,00