



## Weihnachten 2017

### Menü 1

Cremesuppe vom Kürbis  
mit steirischem Öl und Kernen <sup>6,8,9</sup>



Brust und Keule von der Ente  
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen <sup>2,6,8,10</sup>



Crème Brûlée  
mit Früchtekompott <sup>1,6</sup>

€ 39,00

### Menü 2

Wildkraftbrühe mit Sherry,  
Waldpilzen und Klößchen <sup>1,4,6,9</sup>



Gebrautes in Orangenbutter gebeiztes Lachsmedaillon  
auf gerahmtem Schwarzwurzelgemüse mit Kräuterris <sup>3,6</sup>



Weihnachtliches Gewürzmousse  
auf Preiselbeersauce <sup>1,2,6</sup>

€ 39,50





## Menü 3

Kalbsfleischpastete an Waldorfsalat  
mit Sauce Cumberland <sup>1,4,6,9,10</sup>



Cremesuppe vom Lachs  
mit Gemüsewürfeln <sup>3</sup>



Rosa gebratener Hirschrücken aus dem Hold-o-mat-Ofen  
an Cassis-Sauce mit Rosenkohl in Butter und Mandelkroketten <sup>6,7,10</sup>



Stollenparfait  
mit beschwipster Pflaume <sup>1,2,4,6</sup>

€ 51,00

## Menü 4

Cremesuppe vom Kürbis  
*mit steirischem Öl und Kernen* <sup>6,8,9</sup>



Gebackener Gemüsestrudel auf Waldpilzen  
in Kokosrahm und kleinen Kartoffelknödeln <sup>1,4,8</sup>



Crème Brûlée  
mit Früchtekompott <sup>1,6</sup>

€ 33,50

