Weihnachtsmenü

ABENDMENÜ AM 24. DEZEMBER
– REGULÄR –

VORSPEISE · € 16,50
Trilogie von geräuchertem Lachs und Forellenfilet mit Salatbouquet (G, M, D, O)

SUPPE · € 8,50
Kräftige Rinderbouillon mit Kräuterfrittaten und Schnittlauch (A, C, G, L)

ZWISCHENGANG
Erfrischendes Zitronensorbet mit Sekt (ab 3-Gang-Menü kostenlos)

HAUPTGANG · € 32,50
Zartes Filet vom Rind mit herzhafter Pfeffersauce, dazu Erdäpfelgratin und Zucchini-Gemüse (A, G, L, O)
oder
Gebratenes Saiblingsfilet auf Kürbis-Spinat-Risotto (G, L, O)

DESSERT · € 10,50
Schoko-Lebkuchen-Küchlein mit winterlichem Birnenragout und Vanillecreme (A, C, G, H, O)

MENÜPREIS · € 55,00
Vorspeise, Suppe, Hauptgang und Dessert

Weihnachtsmenü

ABENDMENÜ AM 24. DEZEMBER
– VEGETARISCH –

VORSPEISE · € 16,50
Rote-Bete-Carpaccio mit mariniertem Rucola, Balsamico-Dressing und feinen Parmesanspänen (O, L, M)

SUPPE · € 8,50
Winterliche Kürbiscremesuppe mit steirischem Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen (L, O, F) – vegan

ZWISCHENGANG
Erfrischendes Zitronensorbet mit Sekt (ab 3-Gang-Menü kostenlos)

HAUPTGANG · € 24,50
Steinpilz-Ravioli mit Blattspinat, Steinpilzen und gehobeltem Parmesan (A, G, L)

DESSERT · € 10,50
Schoko-Lebkuchen-Küchlein mit winterlichem Birnenragout und Vanillecreme (A, C, G, H, O)

MENÜPREIS · € 49,00
Vorspeise, Suppe, Hauptgang und Dessert

Christmas Menu

EVENING MENU ON 24 DECEMBER
– REGULAR –

STARTER · € 16.50
Trilogy of smoked salmon and trout fillet with salad bouquet
(G, M, D, O)

SOUP · € 8.50
Hearty beef consommé with herb pancake strips and chives
(A, C, G, L)

INTERMEDIATE COURSE
Refreshing lemon sorbet with sparkling wine (complimentary with a 3-course menu or more)

MAIN COURSE · € 32.50
Tender beef fillet with hearty pepper sauce, served with potato gratin and zucchini (A, G, L, O)
or
Pan-fried char fillet on pumpkin and spinach risotto (G, L, O)

DESSERT · € 10.50
Chocolate gingerbread cake with winter pear ragout and vanilla cream (A, C, G, H, O)

MENU PRICE · € 55.00
Starter, soup, main course and dessert

Christmas Menu

EVENING MENU ON 24 DECEMBER
– VEGETARIAN –

STARTER · € 16.50
Beetroot carpaccio with marinated rocket, balsamic dressing and fine Parmesan shavings (O, L, M)

SOUP · € 8.50
Winter pumpkin cream soup with Styrian pumpkin seed oil and roasted pumpkin seeds (L, O, F) – vegan

INTERMEDIATE COURSE
Refreshing lemon sorbet with sparkling wine (complimentary with a 3-course menu or more)

MAIN COURSE · € 24.50
Porcini ravioli with leaf spinach, porcini mushrooms and shaved Parmesan (A, G, L)

DESSERT · € 10.50
Chocolate gingerbread cake with winter pear ragout and vanilla cream (A, C, G, H, O)

MENU PRICE · € 49.00
Starter, soup, main course and dessert