

WEIHNACHTSMENÜ

AUSWAHL 2018

VORSPEISEN

- **LACHSFORELLEN-TARTAR**
MIT DIJONSENF-GURKENHAUBE UND WEISSES TOMATENESPUMA
- **GEFLÄMMTER ZIEGENKÄSE, WEIHNACHTLICHER OFENKÜRBIS
UND BRATAPFELESPUMA**
(vegan: SELLERIETERRINE anstatt ZIEGENKÄSE)
- **WILDERRINE**
IM GLÜHWEINMANTEL MIT NUSSBROT
- **BARBERIE - ENTE**
MIT FENCHEL -ORANGEN-SALAT UND SCHWARZER NUSS
- **RÄUCHERFORELLENMOUSSE**
MIT ROTE-RÜBEN-KREN-ESPUMA UND KARTOFFELSTROH



SUPPEN

- **MARONI-SUPPE**
MIT PREISELBEERSCHAUM (vegan möglich)
- **ALTWIENER ERDÄPFELSUPPE**
MIT SPECK (vegan möglich)
- **KÜRBISCREMESUPPE**
MIT GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN UND KERNÖL (vegan möglich)
- **RINDSUPPE**
MIT KALBSLEBERROULADE

REFUGIUM
KLOSTER
HOCHSTRASS
HOTEL

HAUPTSPEISEN

- **BARBARIENENTENBRUST**
MIT ZWETSCHKENROTKRAUT UND FRITATTENSCHIEBEN
- **WALDVIERTLER WEIHNACHTSKARPFEN**
MIT ERDÄPFELSALAT UND
SELBSTGEMACHTER ZITRONENMAYONNAISE
- **GEGRILLTE LACHSFORELLE**
MIT HEIDELBEER, ZIEGENKÄSESCHAUM UND SPINATRAVIOLI
- **HIRSCHRÜCKEN**
AUF AMARENAKIRSCH-JUS MIT DIRNDLBUCHTELN
UND SAUTIERTEN PILZEN
- **ERDÄPFEL-KAROTTEN-ROULADE**
MIT RAHMWIRSING UND KARMELISIERTEN WALNÜSSEN
(vegan möglich)



DESSERT

- **BRATAPFEL**
MIT MARZIPAN-NUSS-FÜLLE UND VANILLE SOÙE (vegan möglich)
- **PANNA COTTA**
MIT SCHOKOCRUMBLE UND ZWETSCHKENRÖSTER
- **ROTE-RÜBE TRIFFT SCHOKOLADE**
- **POCHIERTE GLÜHBIRNE**
MIT SPEKULATIUSCRUMBLE UND HONIG-ZIMT-EIS
- **CANTUCCINI**
AN KAFFEEMOUSSE MIT ZWETSCHKENSORBET