

Weihnachtsmenüs 2008

Aufstriche mit Gebäck

**

Rehpastete mit Holunderfeigen

**

Consomme vom Tafelspitz
mit Steinpilztascherln

**

Hausgemachte Nudeln
mit Karpfenfilet in der Polentakruste

**

Rosa gebratene Beiriedschnitte
mit Zweigeltsaftl und Zuckererbsenschoten

**

Bratapfelsorbet

Menüpreis mit warmer Vorspeise: 33,50

Menüpreis ohne warme Vorspeise: 26,50

Aufstriche mit Gebäck

**

Marinierter Eichblattsalat mit Himbeer-Nussöldressing
dazu rosa gebratene Barbarieentenbrust

**

Topinamburschaumsuppe mit Chips

**

Kaninchenfilet im Kräuterbiskuit
auf Gemüseragout

**

Im Ganzen gebratenes Schweinefilet
mit Dörrpflaumen gefüllt
auf Orangensaftl mit Lauchspätzle

**

Grießsouffle auf Fruchtspiegel

Menüpreis mit warmer Vorspeise: 33,50

Menüpreis ohne warme Vorspeise: 26,50

Aufstriche und Gebäck

**

Gänseleberparfait mit schwarzer Trüffel

**

Fischpotpurie von heimischen Fischen
mit Grießnockerl

**

Lammkarree auf Zucchini-Melanzanigemüse
mit Thymiansaftl

**

Duett von Kalbs , - und Rindsfilet
auf Kohlgemüse mit Buchweizenrisotto

**

Lebkuchenparfait mit Rumdatteln

Menüpreis mit warmer Vorspeise: 44,50

Menüpreis ohne warme Vorspeise: 38,50

Aufstriche und Gebäck

**

Carparccio vom Rind mit Rucola und Parmesan

**

Kastanienschaumsuppe mit Profiteroles

**

Alpenlachsfilet mit Krenpüree
und roten Rübenstreifen

**

Heimische Ente mit Mandarinsauce
Rotkrauttascherl und Semmelrolle

**

Mousse von heller und dunkler Schokolade
mit Vanillecreme

Menüpreis mit warmer Vorspeise: 46,50

Menüpreis ohne warmer Vorspeise 34,50

Vulkanland-Weihnachtsmenü **mit Getränkeempfehlung:**

Aufstriche mit Gebäck

**

Vulcanoschinken mit Kürbiskernpesto

**

Getränkeempfehlung: Caldera, Obstwein

**

Kastanienschaumsuppe

**

Rosa gebratener Hirschrücken in der Kletzenkruste
auf Rotkraut und Erdäpfelnudeln

**

Getränkeempfehlung: Lava-Bräu, Eruptions Wein

**

Kürbiskernparfait mit Kernöl

**

Getränkeempfehlung: Naturtrüber Apfelsaft

**

Heimischer Käse

Vorgeschlagene Getränke sind während des Essens inkludiert, danach werden die Getränke nach Verbrauch verrechnet.

Menüpreis mit Getränkeempfehlung: 48,--

Menüpreis ohne Getränkeempfehlung: 33,50

Unsere Produzenten:

Vulcano-Fleischmanufaktur, Genial-Regional, Gut Hirschenhof, Kürbishof Koller,
Käse von Krenn, Obsthof Kaufmann, Lava-Bräu, Weingut Ploder

Rindsuppe mit Käseschöberl

**

Geschmorte Hühnerbrust
auf Rotweingemüse mit Erdäpfelkroketten

**

Topfen-Joghurtknockerln mit Erdbeermark

Menüpreis: 22,50

Schilcherrahmsuppe

**

Rinderbraten mit Isabella-Traubensauce
Rotkrautstrudel und Serviettenknödel

**

Terrine von weißer und dunkler Schokolade

Menüpreis: 22,50

Rindsuppe mit Fleischstrudel

**

Schweinemedallions im Zucchini mantel
auf Gemüserisotto

**

Kastaniencreme

Menüpreis: 22,50

Vegetarisches Menü:

Gemüsesulz auf Blattsalate

**

Erdäpfelgnocchi mit Steinpilzsauce
gratiniert mit heimischem Käse

**

Bratapfelsorbet

Menüpreis: 20,50

Kürbiscremesuppe

**

Gebrautes Forellenfilet
mit Rahmpolenta und Wintergemüse

**

Mohr im Hemd

Menüpreis: 22,50