



Weihnachtsmenü

24.12.22

Seeteufel Terrine

Spinat/Oliven

Vegetarisch:

Ratatouille Gemüse

Rosmarin-Vinaigrette

..... * * *

Kraftbrühe von Kalbsvögerl

Schwarzplentene Knödel

Vegetarisch:

Pilzkraftbrühe

Schwarzplentene Knödel

..... * * *

Braten vom Ganserl

Kartoffelknödel/Blaukraut/
Schmorapfel

Vegetarisch:

Geschmorte Pastinaken

roter Bete/geröstete
Maronen-Crumble

..... * * *

Sauerrahmeis

Ziegenkäse/Fleur de Sel/Gelee von Ananas/Yuzo/Kardamom
oder mit Schwarzbeere Röster

3-Gang Menü € 36,-

Suppe, Hauptspeise, Dessert

4-Gang Menü € 48,-

Vorspeise, Suppe, Hauptspeise, Dessert





Weihnachtsmenü

25.12.22

Luftgetrocknetes Dry Age gereiftes Rumpsteak

geschmorter Chicorée/rote
Zwiebeln/Petersilien-Öl/Wildkräuter

Vegetarisch:

Geschmorter Chicorée

rote Zwiebeln/Petersilien-Öl/
Wildkräuter

..... * * *

Maronensamtuppe

Trüffel/mit oder ohne Wildschweinschinken

..... * * *

Rücken vom Rotwild

Hefe-Jus/Topinambur Püree/
Speckzwetschgen

Vegetarisch:

Gemüse-Nockerl

Blattspinat/ Graukäsesoße

..... * * *

Maroni-Spekulatius-Käsekuchen

Gerstencreme/Rumsoße

3-Gang Menü € 36,-

Suppe, Hauptspeise, Dessert

4-Gang Menü € 48,-

Vorspeise, Suppe, Hauptspeise, Dessert





Weihnachtsmenü

26.12.22

**Ceviche vom
Saiblingsbauch**
Blutorangen/Fenchel

Vegetarisch:
Fermentierter Blumenkohl
Röstbrot/Brotcreme

..... * * *

Velouté vom Tiroler Bergkäse
Kürbis Chutney

..... * * *

**Boeuf Bourguignon vom
Almochsen Schulterscherzerl**
Demi Glasse/Schalotten-Asche
geschmorte Mini-Gemüse

Vegetarisch:
Nudelfleck
Onsen Ei/Haselnusssoße/
Majoran/Käferbohnen

..... * * *

Gelierter Quittenfond
Grießflammerie/gesalzene Karamelpraline

3-Gang Menü € 36,-

Suppe, Hauptspeise, Dessert

4-Gang Menü € 48,-

Vorspeise, Suppe, Hauptspeise, Dessert

