

Weihnachtsmenüs 2025

*Unsere Menüvorschläge können individuell zusammengestellt werden,
einfach die Nummern der einzelnen Speisen notieren
und die Küche zaubert Ihnen das Menü auf den Teller.*

(bitte die Auswahl der Speisen ca., 2 Wochen vorher per @mail bekanntgeben)

*Es gibt auch die Möglichkeit vorab Maroni und Glühwein zu ordern,
(bitte dieses aber vorab Bestellen)*

*Glühwein pro Tasse € 4,50 | Maroni pro Person € 4,50
in Kombination € 8,00*

Vorspeisen

- 1. Leicht pikantes Beef Tartar vom Kärntner Bio-Weiderind
serviert mit Kaffeöl, rote Zwiebel Relish, Shiso und Toastbrot*
15,90

- 2. Räucherforellenfilet auf geträufeltem Schwarzwurzelsalat mit
karamellisierten Sonnenblumenkernen*
15,90

- 3. Rote Beete Carpaccio mit Fermentiertem Tofu, Walnüsse
und mariniertem Vogersalat*
12,90

Suppen

- 4. Rinderbouillon mit Kalbsleberknödel und Gemüse-Brunoise*
5,90

- 5. Fruchtige Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch und Curry (Vegan)*
6,90

- 6. Bouillabaisse mit Safran und Erdäpfeln*
8,90

Hauptgerichte

7. *Wolfsbarschfilet | Balsamico-Butter-Kartoffeln, Rucola, Püree und Dattel-Tomatенconfit*

26,90

8. *Gebratene Flugentenbrust | Orangen | Rasel-Hanout | Grießknödel | Kohlsprossen | eingelegte Preiselbeeren*

26,90

9. *Geschmorter Hirschbraten | Apfel-Zimt-Rotkraut | Speckfisolen | Maronen-Serviettenknödel*

24,90

10. *Rosa gebratenes Rinderrückensteak | Pistazien-Polenta | mediterranem Gemüse | Estragon-Öl | Madeira-Pfefferglace*

28,90

11. *Wirsing-Roulade mit Gemüse-Couscous-Füllung und Krensauce (Vegan)*

17,90

Dessert

12. *Schokoladen-Lebkuchenmousse auf Thymian-Cassis-Spiegel*

9,90

13. *Orangen-Panna-Cotta mit Espresso-Zabaione*

9,90

14. *Nougatschnitte mit Portweinbirnensalat und Himbeeren*

9,90

15. *Sorbet Variation mit frischen Früchten (Vegan)*

9,90