

Weihnachtsmenüs 2019

Vorspeisen

*Leicht pikantes Beef Tartar vom Kärntner Bio-Weiderind
serviert mit italienischem Antipasti Gemüse und Toastbrot
oder*

*Geräucherte Gänsebrust | Wildpreiselbeeren | Karfiolcreme
Vogerlsalat
oder*

*Leichter Shrimps Cocktail | Avocado | Oliven |
Griechisches Naturjohurt*

Suppen

*Klare Rinderbouillon mit Spinat-Palatschinkenroulade
Wurzelgemüse*

oder

Tomatisierte Fischsuppe mit Edelfischen

Hauptspeisen

*Kärntner Lachsforelle | weißes Sellerie-Polenta | Wallnuss-
Kräutertapenade | Wildbroccoli
oder*

*Rosa gebratenes Beiriedsteak | Tomaten-Olivenkruste
mediterranes Schmorgemüse | Tasmanische Berglinsen
Kartoffel-Biskuit
oder*

*Kärntner Schweinefilet rosa gebraten | Marillen-Süßkraut
Erdäpfelrösti | Thymianglace | Brunnenkresse
oder*

*In Balsamico – Pinienkern glacierter Treviso |
Waldpilz-Kürbisrisotto | Parmesanhobel*

Dessert

*Mandelsoufflé | glacierte Herzkirschen | Zimtespuma
oder*

*Weißes Mousse von der Callebaut Schokolade
Vanillekipferl | Mango-Papaya-Ragout
oder*

*Lebkuchen Parfait im Schokomantel | Dörrzwetschgen
frische Früchte*

Menü mit kalter Vorspeise Haupt-, und Dessert € 35.-

Menü mit Suppe, Haupt-, und Dessert € 32.-

Menü mit 4 Gängen € 39.-