



Zusätzliche Menüvorschläge zur Auswahl

Aperitif

*Traditioneller Glühwein
rot oder weiß
(im winterlichen Biergarten)*

*Heißer Winterapfel (alkoholfrei)
aus der Steiermark*

Amuse-Geuele

*Obatzda & Verchakert,
dazu gemischter Brotkorb*

Suppen und Vorspeisen

*Maronencremesuppe
mit Zimt-Sahnehäubchen
oder*

*Entenbrust-Carpaccio
in Trüffelöl mariniert
mit Orangenfilets, dazu Baguette
oder*

*Feldsalat mit gebratenen Pilzen
und hausgemachtem Kartoffeldressing
oder*

*Salate der Saison
mit zwei Stück gebratenen Garnelenschwänzen*



Hauptgang

Wiener Zwiebelrostbraten

*mit Röstzwiebeln, Zwiebelsoße und Bratkartoffeln,
dazu kleiner Salat*

oder

Rosa gebratene Entenbrust

auf Cassisjus

mit glacierten Karotten, dazu hausgemachtes Kartoffelgratin

oder

Hirschmedaillons

auf Preiselbeerenjus

mit Kartoffel-Kürbisplätzchen und Romanesco-Gemüse

oder

Hirschgulasch

*mit hausgemachten Haselnussspätzle, Rosenkohl
und Preiselbeerorangentaler*

oder

Zarter Kalbsrücken

auf Pfefferrahmsauce

mit Marktgemüse und Kartoffelröstlinchen

oder

Schweinefiletmedaillons im Speckmantel

auf rosa Pfeffersoße

mit frischem Marktgemüse und hausgemachtem Kartoffelgratin

oder

Gebratenes Zanderfilet

mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln

oder

Duett von Zander & Lachs vom Grill

auf feiner Weißweinsauce

mit gebuttertem Marktgemüse und Reistimbale



Dessert

Waldbeerenparfait

*mit Sahne und winterlichen Früchten garniert
oder*

Schokosoufle

*lauwarmes Schokoküchlein
mit Schokosauce und Vanilleeis
oder*

Hausgemachtes Mohn-Marzipanmousse

*auf Beerenragout
Oder*

Hausgemachtes Lebkuchenmousse

*mit Karamellsauce
oder*

3 hausgemachte Apfelkücherl

*in Zimt und Zucker gewendet,
mit Schlagsahne und Vanilleeis
oder*

Weihnachtliche Dessertvariation

*Apfelkücherl, Kaiserschmarrn, Lebkucheneis
mit winterlichem Obst garniert
(auf Platten mit Sternwerfern serviert)*