

Weihnachtsmenü 1

25. & 26.12.

NUARTS SCHAFSKÄSE

Orange | Kürbis | Kräuter



TOPINAMBUR - HASELNUSSCHAUMSUPPE

Ganselstrudel | Kräutergrießnockerl | Royale



TRÜFFELRAVIOLI

Kohlsprossen | frischer Trüffel | Trüffelschaum



BIO SEESAIBLINGSFILET

Konfiert | vom Nockberg | Pastinake | Azina | Gnocchi



ZWEIERLEI KALB

*Zartes Wangerl | Topinamburcrunch | Erdäpfelmousseline
kleines Butterschnitzel | Erdäpfelsalat*



MOUSSE AU CHOCOLAT TRIO

Dunkel | Volmilch | Weiss | Himbeere

3 GANG € 45,00

4 GANG € 54,00

5 GANG € 62,00

6 GANG € 69,00

Weihnachtsmenü 2

25. & 26.12.

LACHS-THUNFISCH MOSAIK

Soja | Nashibirne | Kresse



RINDERCONSOMMÉ

Grießnockerl | Royale | Kasspressknödel



GESCHMORRTE PAPRIKA

*Raclettkäse | Geräucherter Paprikaschaum |
Rosmaringnocchi*



KABELJAU RÜCKENLOIN

Urkarotte | Kirsche | Erbsencreme



ENTENBRUST - FAT AGING

Waldheidelbeere | Briochknödel | Schwarzwurzelragout



"ZIMTSTANGE"

Mango-Orangeneis

3 GANG € 45,00

4 GANG € 54,00

5 GANG € 62,00

6 GANG € 69,00