

Weihnachtsfeier 2021
Weihnachtliches Chefmenü zur Auswahl

CREME BRÛLÉE VON DER BIO-ENTENLEBER

(keine Stöpfleber!)

Granatapfel, Zwergorange, Hanfsamen, Pfeffernüsse, Brioche

oder

TATAR VON DER LACHSFORELLE "GUT DORNAU"

goldene Rüben, roter Mangold, Avocado, Erbsensprossen

oder

RONDEAU VOM HOKKAIDOKÜRBIS

Bio-Salzkäse, schwarze Nuss, Löwenzahn, Kernöl

RINDERKRAFTBRÜHE VOM KAVALIERSSPITZ

Kaspressknödel, Wurzelgemüse

oder

TOPINAMBUR-/HASELNUSS SCHAUMSUPPE

Knusperrolle

oder

ROTE RÜBEN GNOCCHI

Pelperkäse, Krenschäum

BLUTORANGEN-/CAMPARI SORBET **oder** YUZU-/ZITRONEN SORBET

RINDSBACKERL & SCHULTERSCHERZL

(vom Fleckvieh aus Puchberg, butterweich geschmort)

Erdäpfel-/Pastinakenpüree, alte Karottensorten, Zwiebelmarmelade

oder

PERLHUHN

(sanft confierte, zart gebratene Brust)

Mangold, Ochsenherzparadeiser, knusprige Bio-Polenta, Pinienkerne

oder

SEEFORELLE "GUT DORNAU"

(kurz & kross gebratenes Filet)

Butternusskürbis, Kerbelknolle, Narvetten, Hanfsamen

oder

"BEUSCHERL" VOM BIO-GEMÜSE & PILZEN

(Gemüse-/Pilzragout)

Topfen-/Serviettenknödel, Pelperkäse, Wildkräuter

SCHOKO / KIRSCHEN

(halbgebackene Schokotarte, Schoko-/Kirschsorbet, eingelegte Kirschen)

oder

MANDEL / BIRNE / MARZIPAN

(feine Mandelarte, Marzipansauce, Birneneis, Birnenragout)

oder

GESCHMOLZENER KÄSE

Trauben-/Quittensalat, hausgemachter Lavendelhonig, Pfeffernüsse

Menüpreis ohne Sorbet - EUR 59,00 / mit Sorbet - EUR 63,00

Bitte beachten Sie die 3-G Regel!