

Weihnachtsmenü 2015

WM 1 – 2015

Knackiger Blattsalat

mit Walnüssen, frischen Waldpilzen und Preiselbeeren
an Aceto-Balsmicodressing

Schaumsüppchen vom Lauteracher Birnenmost

mit Streifen vom Mostbröckle und Schwarzbrotwürfel

Rostbraten vom heimischen Rind

mit hausgemachten Röstzwiebeln
Bratkartoffeln und Speckbohnen

Lauwarmer Topfenknödel

in Zimtbrösel gewendet
auf hausgemachtem Zwetschenröster

Menü 4 Gänge € 35,10

Menü 3 Gänge ohne Vorspeise € 28,60

WM 2 – 2015

Carpaccio vom Rindsfilet

fein mariniert, garniert mit frischen Parmesanflocken,
Toast und Butter

Kraftbrühe vom Tafelspitz

mit Grießnockerl, Milzschnitten und Gemüsestreifen

Schweinerückensteak in der Käse- Kräuterkruste

an Rotweinsauce
serviert mit Kartoffelkroketten und Gemüse der Saison

Hausgemachtes Schmankerlparfait (Mohn, Walnuss..)

im Hippenblatt auf Apfel- Birnenconfit fein garniert

Menü 4 Gänge € 39,40

Menü 3 Gänge ohne Vorspeise € 28,20



WM 3 - 2015

Sülzchen vom heimischen Tafelspitz
mit Gemüseviniegrette, marinierten Frühlingssalaten
und Kürbiskernölperlen

Kürbis- Ingwerschaumsüppchen
mit Sahnehäubchen und Kernölperlen

Geschnetzeltes vom „Krumbacher“ Reh
mit frischen Pilzen, Maroni, Spinatspätzle und Rotkraut

Hausgemachte Apfelküchle
mit geeister Vanillesauce und Zimteis

Menü 4 Gänge € 38,50
Menü 3 Gänge ohne Vorspeise € 28,80

WM 4 -2015

Salat „Surf & Turf“
Knackige Blattsalate mariniert mit feinem Kräuterdressing
gebratenen Streifen vom Rindsfilet
und Scampi in Knoblauchbutter

Kraftbrühe vom Tafelspitz
nit gebackenen Grießknödeln und Gemüsestreifen

Geschmorte Kalbsvögerl im eigenen Saft
serviert mit Bayrischkraut
Kartoffel - Selleriepüree

Weisses, Braunes und Lebkuchenmousse
mit frischen Früchten

Menü 4 Gänge € 40,90
Menü 3 Gänge ohne Vorspeise € 28,90



WM 5 - 2015

Tartar vom heimischen Bio Rind

im Blattsalatkranz
mit Toast und Butter

Schaumsüppchen vom Muskatkürbis

mit Sahnehäubchen und Kernölperlen

Zanderfilet im Vorarlberger Riebelgrießmantel

auf einem Blattspinatsockel
serviert mit Dill- Kartoffeln und Gemüse der Saison

Gebackene Feige

auf Portweinschaum
serviert mit hausgemachtem Lebkuchenparfait

Menü 4 Gänge € 43,90

Menü 3 Gänge ohne Vorspeise € 31,90

WM 6 - 2015

„Duett vom Edellachs“

Hausgebeizter Lachs serviert mit einer Honig- Dillsauce
und Röschen vom geräucherten Premium Lachs
im Salatnest serviert mit Toast und Butter

Wild - Consomme

mit Rehnockerl und Steinpilzravioli

Medaillons vom Rinds- und Schweinsfilet

an einer Rahmsauce
serviert mit feinen Nudeln und Gemüse der Saison

Parfait von der Wälderschokolade „Sig“

an einem Sauerrahmspiegel
fein garniert mit frischen Früchten



Menü 4 Gänge € 42,60

Menü 3 Gänge ohne Vorspeise € 32,20