

Weihnachtsmenü 2011

WM 2011- 1

Knackiger Blattsalat

mit Walnüssen, frischen Waldpilzen und Preiselbeeren
mariniert mit einer Aceto- Balsmicodressing

Kraftbrühe vom Tafelspitz

mit gebackenen Grießknödeln und Gemüsestreifen

Geschnetzeltes vom heimischen Reh

serviert mit glacierten Maroni
Spinatspätzle, Rotkraut und Broccoli

Maroniparfait

mit Sauce Cumberland

Menü 4 Gänge € 30,90
Menü 3 Gänge ohne Vorspeise € 23,20

WM 2011- 2

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 Kartoffeln und Gemüse der Saison

Gebackene Feige
auf Portweinschaum
serviert mit hausgemachtem Zimteis

Menü 4 Gänge € 43,90
Menü 3 Gänge ohne Vorspeise € 31,90

WM 2011 – 3

„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 Kartoffelkroketten und Gemüse der Saison

Parfait von der Wälderschokolade „Sig“

an einem Sauerrahmspiegel
fein garniert mit frischen Früchten

Menü 4 Gänge € 41,90
Menü 3 Gänge ohne Vorspeise € 30,90

WM 2011 – 4

„Dorener Frischkäse“
mariniert mit frischem Basilikum
im Blattsalatkranz

Schaumsüppchen von der Pastinake
mit gebratenen Speckstreifen

Gebratenes Maispouardenbrüstchen
gefüllt mit Tomaten & Bergkäsewürfel
auf einer Kräuterrahmsauce
serviert mit feinen Nudeln und herbstlichem Gemüse

Caramelisierter Apfelschmarren

Menü 4 Gänge € 34,90
Menü 3 Gänge ohne Vorspeise € 28,20