

## Unser Menüvorschlag für ihre Weihnachtsfeier 2022

\*\*\*

Ausgesuchte Blatt- und Kräutersalate mit gebratenen Entenbruststreifen in Orangenhonig  
(Auf Wunsch servieren wir gerne auch eine vegetarische Variante)

\*\*\*

Aufgeschlagene Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl

\*\*\*

Bitte wählen sie:

Medaillons vom Schweinefilet nach Art der schönen Winzerin mit Speck und Trauben gebraten auf Schwammerlsauce, dazu Gemüse der Jahreszeit und hausgemachte Spätzle

oder

Rosa gebratenes Rumpsteak vom Black- Angus- Rind mit Kräuterbutter, Gemüsebouquet und Kartoffelgratin

oder

Geschmortes Ragout von der Hirschkeule in Wacholderrahm, dazu Preiselbeeren, Blaukraut und Serviettenknödel

oder

Filet vom Donauzander „Grenobler Art“ in Zitronen- Mandelbutter mit Kapern, dazu Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln

oder

Schwarzwurzel- Lauch- Quiche mit eingemachten Wintertrüffeln

\*\*\*

Hausgemachte Crème brûlée mit Pistazieneis

3- Gänge (Suppe, Hauptgang, Dessert) : 36.- €

4- Gänge: (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert) :46.- €

Wir wünschen guten Appetit!

Kleinere Änderungen bleiben vorbehalten

