



Adventmenü Deluxe

Gänseleberparfait

Portwein-Traubengelee • Gänsebrustschinken • Apfel-Sellerie Salat

Kokos-Zitronengrassuppe

Jakobsmuschel

Wolfsbarschfilet

Grillgemüsekruste • Feldsalatsauce • Ricottagnocchi

Gebratenes Kalbsfilet

Buchweizencrepes Mantel • Schwarzwurzelragout • Gratinkartoffel

Blauschimmelkäse

Kakao und Rum affiniert • eingelegte heimische Williamsbirnen • Lakritze

Lebkuchen „Schneeball“

weißer Torrone • Tonkabohneneis

4-Gang Menü € 90,00

5-Gang Menü € 105,00

6-Gang Menü € 118,00

Unser hochwertiges Biobrot & saisonaler Aufstrich 3,00 €



Adventmenü 1

Carpaccio vom Laugenrind
Bio-Shiitakepilze aus Südtirol

+++

Cremesuppe aus Kastanie und Sellerie
mit Wintertrüffel

+++

Berglammravioli
Frischkäsecreme • Kastanienblätter

+++

Gebratene Lammhüfte
mediterranem Ratatouille • Balsamico-Honigius
• Süßkartoffel

+++

Feigensorbet
Portweinzwetschgen • weiße Schokolade

+++

„Unser Riesen Spitzbua“
Vanillekipferlmousse • Haselnusscrumble • Marille

3-Gang Menü € 55
4-Gang Menü € 65
5-Gang Menü € 73
6-Gang Menü € 79



Adventmenü 2

Gebratenes Lachsfilet
Safranvinaigrette • Passionsfrucht • Pulpocarpaccio

+++

Kürbiscremesuppe
Ingwer • Gewürzlachs

+++

Fonduta Ravioli
fermentierte schwarze Nusscreme • Trüffel

+++

Weihnachtsente
Rotwein-Orangensauce • Lebkuchen-Schupfnudeln • Preiselbeerblaukraut

+++

Kakisorbet
Chili • Buttermilchschaum

+++

Variation von der Schokolade
Bratapfelpüree • Zimtkirschen

3-Gang Menü € 55
4-Gang Menü € 65
5-Gang Menü € 73
6-Gang Menü € 79

Unser hochwertiges Biobrot & saisonaler Aufstrich 3,00 €