



Weihnachtsmenü



am 25. & 26. Dezember

Vorspeisen

Zwei Riesengarnelen im Safran - Tempuramantel

mit Apfel - Rettichsalat, Wildkräuterfrischkäse und Senfdressing 14,90€

oder

Burrata & Blutorange

mit rotem Zwiebelchutney, Pinienkernen und geröstetem Bauernbrot 13,90€

Suppe

Wachtelessenz

mit Fregola Sarda und winterlichen Gemüsebrunoise 7,90€

oder

Schaumsuppe von Steinpilzen

mit grünem Stangensellerie und Kräuter Creme Fraîche 7,90€

Hauptgang

Auf dem Bierbankerl serviert für 4 Personen

Ausgelöste **Ente** oder **Gans** mit handgedrehten Kartoffelknödeln,
Apfel - Blaukraut und karamellisierten Maronen 76€ / 119€

oder

¼ bayerische Weihnachtssente vom Lugeder Hof mit handgedrehtem Kartoffelknödel.

Apfel - Blaukraut und karamellisierten Maronen 19,90€

oder

¼ Weihnachtsgans mit handgedrehtem Kartoffelknödel,

Apfel - Blaukraut und karamellisierten Maronen 32,90€

oder

Gebackene Schweinebäckchen mit geschmorter Quitten - Portweinjus,

geträffeltem Kartoffelpüree und Rahmwirsing 21,90€

oder

Hausgemachte Linguine mit eingelegtem Kürbis,

getrockneten Kirschtomaten, Walnüssen auf Pecorinoschaum 18,90€

oder

Gegrilltes Lachsforellenfilet

auf Curry-Kohlrabi-Kartoffelrisotto und jungem Blattspinat 21,90€

Dessert

Creme Brûlée von der blonden Schokolade

mit Himbeersorbet und Espresso fudge 10,90€

oder

Frisch gebackene Spekulatiuswaffel mit Hagelzucker,

Zwetschgenröster und Vanille-Tonkabohneneis 11,90€