Weihnachtsmenü

Gefülltes Romana-Salatherz
Ofenkürbis, Fetakäse & Miso-Zitronencreme

Karamellisierter Ziegenfrischkäse
Rote Rübentartare, Senfvinaigrette & Kresse

Geräucherte Entenbrust
Rotkrautsalat, Apfel-Rosmarinmarmelade & Kapuzinerkresse

❄❄❄

Consommé von der Bauernente
Grießknödel & Sellerie

Topinamburcremesuppe
Powidl-Pofese & Thymian

❄❄❄

Gebratener Kabeljau
Topinambur-Tartare, Erbsenschoten & Kräutervelouté

Medium gebratene Ochsenlende
Duchesse-Erdäpfel & buntes Gemüse

Geschmorte Keule vom Hirschkalb
Rotkraut, Erdäpfel-Preiselbeerbuchtel & Wacholderjus

Trüffelpolenta
Gebratene Shitakepilze, Junglauch & Kresse
mit Kirschtomatensalat

❄❄❄

Mille Feuille
Vanillecreme, Bratapfel & Zimteis

Mousse au Chocolat
Portweinbirne & Spekulatius

3 Gänge mit Vorspeise	*Euro 62,00*
3 Gänge mit Suppe	*Euro 55,00*
4 Gänge	*Euro 72,00*
Gedeck	*Euro 3,20*

Aperitif

Champagner Arnould Rèserve Grand Cru Brut 12,80

Winzersekt Bründlmayer „Rose“ 9,50

Bouteillen-Weine "offen" (1/8l):

Weißwein

2024 Sauvignon blanc „Ottenberg“ bio
Weingut Tement, Südsteiermark 8,50

2024 Grüner Veltliner „Gärtling“
Weingut Nigl, Senftenberg – Kremstal 7,00

2021 Bordeaux Cuvee „G“
Weingut Château Guiraud 9,50

Rotwein

2021 Cuvèe „Kreos”
Weingut Tesch, Neckenmarkt – Burgenland 7,50

2018 Cuvèe „In Signo Leonis“
Weingut Bayer, Neckenmarkt – Burgenland 14,50

2021 Barbera d´Alba
Weingut Scarzello, Barolo - Piemont 11,00

Wir wünschen guten Appetit und würden uns freuen, wenn wir Sie nach dem Weihnachtsessen noch bei uns an der Hotelbar begrüßen dürfen!

Familie Friesacher samt Mitarbeitern