

»Wirt am Berg«

„Weihnachts-Romantik“

*Am Freitag, den 21. Dezember &
Samstag, den 22. Dezember 2018*

jeweils ab 19:00



*Genießen Sie vorweg als Aperitif am offenen Feuer
im Hofgarten der Jahreszeit entsprechend
einen Orangenpunsch mit heißen Maroni & Speckzwetschken
& anschließend ein Weihnachtliches-Menü
bei Pianoklängen in unseren gemütlichen Gaststuben.*

»Wirt am Berg«

Weihnachts-Menü

zusammengestellt von Küchenchef Albert Geißhüttner

Variation von der Weihnachtsgans

Carpaccio / Mousse / Creme Brûlée / Muskattrauben / Nüsse

Paradeiser - Essenz

mit Steingarnelen-Tascherl & Noilly-Prat

**** Kross-gebratener Weihnachtskarpfen*

Krenschaum / Wurzelgemüsenage / Rote Rübe

Granatapfel-Sorbet

Rosa-gebratenes Milchkalbs-Filet

Rosmarincreme / Pak-Choi / Winterpilz-Risotto

Geflämmtes Schoko-Mandel-Törtchen

Kandierte Orangen / Amaretto-Creme / Passionsfrucht-Sorbet

Menüpreis € 74,00 - *ohne Zwischengericht € 59,00
Advendgedeck inklusive Speckpflaumen & Maroni € 6,50

**** Anstatt des Karpfengerichts:*

Pappardelle mit weißer Albatruffel

bei Tisch gehobelt & gewogen pro Gramm € 7,90 Aufpreis -
empfehlenswert sind 2 Gramm Trüffel

*Als Alternative zum Kalbsfilet servieren wir ein
Kross-gebratenes Lander-Filet.*

*Gerne berücksichtigen wir auch Sonderwünsche
für Vegetarier & Allergiker*