

Weihnachtsmenü

Glas Prosecco
mit Holundersaft (0)

Rindercarpaccio
mit Rucola, Grana und Trüffelöl (G,0)

Kürbiscremesuppe mit Garnelen (B,L)

Gegrilltes Lachsmittelstück
mit hausgemachten Bandnudeln
auf Waldpilzen a'la Creme (A,D,G,L)

oder

Filetsteak vom Almoachsen
mit Zucchini Gemüse, Pfeffersauce
und Kroketten (A,G,L)

Himbeer-Soufflé
mit frischen Himbeeren (C,G)

€ 49,00

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A=Gluthaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnuss, F=Soja, G=Milch oder Laktose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere Information über Information über Süßungsmittel (gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014)

*) eine Phenylalaninquelle **) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

Silvestermenü

Glas Champagner
mit frischen Himbeeren (O)

Hausgebeizter norwegischer Fjordlachs
auf Rucola Nest mit Honig-Senf-Dill Sauce (D,M)

Getrüffelte Selleriecremesuppe
im Sellerietopf serviert (L,G)

Gegrillter Zander mit Garnelenspieß
auf Safran-Schaum-Sauce dazu Basilikum Risotto (B,D,G)

oder

Filetsteak vom Almoachsen
mit Buttergemüse, Pfeffersauce und Kroketten (A,G)

Frische Feigen
mit Himbeersauce

€ 65,00

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A=Gluthaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnuss, F=Soja, G=Milch oder Laktose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere Information über Information über Süßungsmittel (gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014)

*) eine Phenylalaninquelle **) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken