



# Adventmenü Deluxe

## Rindstatar

flüssiger Lauch • Gänselebereis • Alpenkaviar  
(Aufpreis Kaviar 5 g = 15,00€ pro Person)

+++

## Hummerschaumsüppchen

eigene Einlage • Erbsencappelletti

+++

## Wolfsbarschfilet

Grillgemüsekruste • Feldsalatsauce

+++

## Gebratenes Ochsenfilet

grüne Pfefferrahmsauce • Schwarzwurzeln • geschmorte & gebrillierte Aubergine

+++

## Lauwarmer Ziegenkäse

Kräutersalat • Eis aus Olivenkraut

+++

## Lebkuchen Brownie

Frischkäse • Mango • Hagebutteneis

4-Gang Menü € 93,00

5-Gang Menü € 108,00

6-Gang Menü € 121,00

Unser hochwertiges Biobrot & saisonaler Aufstrich 3,00 €



## Adventmenü 1

### Lachs Sashimi

gelbes Tomateneis • Creme aus eingelegten Melonen

+++

### Geträufelte Erdäpfelsuppe

Chorizo • Lauchstrudel

+++

### Ravioli mit karamellisiertem Radicchio gebratene Jakobsmuschel • Kokos-Zitronengrasfond

+++

### Ossobuco vom Kalb

bei niedriger Temperatur gegart

Gremolata • weiße Polentacreme • Schwarzwurzelpesto

+++

### Joghurtsorbet

Passionsfruchtschaum

+++

### Orangen-Lebkuchen-Tiramisu

Glühweineis

## Adventmenü 2

### Zweierlei vom Alpensaibling

Buttermilch Dashi • Apfel-Knollenselleriesalat

+++

### Karottencremesuppe

Ingwer • Gewürzlachs • Chiasamen • Mango

+++

### Gefüllte Kartoffelpraline geschmortes Hirschartgout • Sellerie-Vanillepüree

+++

### Weihnachtsente

Kumquats Kompott • Lebkuchen-Schupfnudeln • Glühweinblaukraut

+++

### Apfelsorbet

Biokarottenschaum

+++

### Weißen Schokoladenmousseröllchen

Punch Sauce • Vanillekipferl-Eis



3 Gänge € 58,- • 4 Gänge € 69,- • 5 Gänge € 78,- • 6 Gänge € 85,-

Unser hochwertiges Biobrot & saisonaler Aufstrich 3,00 €