

Weihnachtsmenüvorschläge 2017

Aperitif im Garten

bei Weihnachtsmusik und GLÜHWEIN oder alkoholfreien Punsch mit MARONI 4,20

Vorspeisen

Aufstriche mit Hausbrot 3,50 (nur Tischweise möglich)

gebeiztes RIND zweierlei Kürbis / Schaffrischkäse / Brotchips 11,50
lauwarmer SAIBLING Rahmgurken / Erdäpfelstroh / Gurkengelee / Mayo 10,50
TAFELSPITZSULZE Birnen / weißer Rettich / Hausbrot 8,50
gebackene SPECKKNÖDERL Chilikraut / Räucherschaum 8,90
NOCKERL vom STEIRERKREN Essiggemüse / Portweinzwiebel / Vanilleapfel 8,90
CARPACCIO von Starchenbauers Jungrind Rucola / Bergkäse 12,--
Sibirischer-Stör KAVIAR von Walter Grüll aus Grödig 10g mit BUTTERTOAST 20,--
gemischter SALATTELLER 3,60

Suppen

SUPPERL vom HOKKAIDOKÜRBIS mit Kernöl 4,60
kräftige RINDSUPPE mit FRITTATEN oder FLEISCHSTRUDEL 3,50
BÜRGLHÖH FISCHSUPPE 6,50
KNOBLAUCHSUPPE mit Thymiancroutons

Hauptgerichte

BEIRIED Speckkraut / Erdäpfelgratin 22,--
WIENER SCHNITZEL klassisch vom Kalb Erdäpfel – Vogerlsalat / Kernöl / Preiselbeeren 18,--
oder vom Schwein 10,50
geschmortes KALB Kürbisrisotto / Paprika 19,--
MEDAILLONS von der PUTE Erdäpfelstampf / Paradeisermarmelade 12,50
ROSMARINHENDL Mais / Polenta / Paprika 15,--
LACHSFORELLENFILET Rollgerstl / Brokkoli 17,50
KALBS – CURRY Basmatireis / Wintergemüse / Nüsse 15,--
BAUERNBRATL Semmelknödel / Erdäpfel / Gemüse im Reindl ab 8 Personen 9,50

Dessert

BAUERNTOPFEN-AUFLAUF Apfel / Vanilleschaum / Passionsfruchtsorbet 8,50
HEUMILCHEIS Hollerragout / Kürbiskuchen / Sauerrahm / Esspapier 8,50
Mus und Tarte von der SCHOKOLADE Himbeerragout / Walnusseis 8,50
KÄSE aus der Salzburger Region Chutney / Hausbrot 8,50

Wir bitten Sie, sich auf eine Vorspeise und ein Dessert zu einigen. Gerne können Sie zwei bis drei Hauptspeisen auswählen. Vor der Fixierung Ihres Menüs bitte noch eine kurze Rücksprache unter der Tel. Nummer: 06462/ 2785. Gerne informieren wir Sie über Allergene.

Vielen Dank im Voraus. Wir freuen uns auf Euch!