

Menüvorschläge - Weihnachten 2022

<p style="text-align: center;">Zum Empfang</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding: 5px;">Haussekt „Gasthaus Stark“ trocken</td> <td style="text-align: right; padding: 5px;">0,75l 23,00</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Punschempfang -hausgemacht-</td> <td style="text-align: right; padding: 5px;">1,00l 18,00</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px; padding-left: 20px;">-alkoholfrei-</td> <td style="text-align: right; padding: 5px;">1,00l 15,00</td> </tr> </table> <p style="text-align: center; margin-top: 10px;"><u>Bei passenden Wetter gerne in unserem Innenhof!</u></p>	Haussekt „Gasthaus Stark“ trocken	0,75l 23,00	Punschempfang -hausgemacht-	1,00l 18,00	-alkoholfrei-	1,00l 15,00	<p style="text-align: center;"><u>Vorspeisen/Suppen: (max. 3 zur Auswahl!!!)</u></p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding: 5px;">Rinderkraftbrühe</td> <td style="padding: 5px;"></td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Pfannkuchen Gemüsestreifen Schnittlauch</td> <td style="text-align: right; padding: 5px;">4,50</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Schwarzwurzelcremesuppe</td> <td style="padding: 5px;"></td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Walnüsse Schwarzbrotcroutóns</td> <td style="text-align: right; padding: 5px;">7,50</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Marinierter Blattsalat</td> <td style="padding: 5px;"></td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">gebratene Pilze Croutóns Gartenkresse</td> <td style="text-align: right; padding: 5px;">9,20</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Karamellierter Ziegenkäse</td> <td style="padding: 5px;"></td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Gewürzapfel krossen Speck „alter“ Balsamico</td> <td style="text-align: right; padding: 5px;">11,80</td> </tr> </table>	Rinderkraftbrühe		Pfannkuchen Gemüsestreifen Schnittlauch	4,50	Schwarzwurzelcremesuppe		Walnüsse Schwarzbrotcroutóns	7,50	Marinierter Blattsalat		gebratene Pilze Croutóns Gartenkresse	9,20	Karamellierter Ziegenkäse		Gewürzapfel krossen Speck „alter“ Balsamico	11,80
Haussekt „Gasthaus Stark“ trocken	0,75l 23,00																						
Punschempfang -hausgemacht-	1,00l 18,00																						
-alkoholfrei-	1,00l 15,00																						
Rinderkraftbrühe																							
Pfannkuchen Gemüsestreifen Schnittlauch	4,50																						
Schwarzwurzelcremesuppe																							
Walnüsse Schwarzbrotcroutóns	7,50																						
Marinierter Blattsalat																							
gebratene Pilze Croutóns Gartenkresse	9,20																						
Karamellierter Ziegenkäse																							
Gewürzapfel krossen Speck „alter“ Balsamico	11,80																						
<p style="text-align: center;"><u>Hauptgerichte: (max. 3 zur Auswahl!!!)</u></p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding: 5px;">Entenbrust -rosa gebraten- Blaukraut, Bratapfel und Kartoffelplätzchen</td> <td style="text-align: right; padding: 5px;">21,00</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Lachsforellenfilet Spitzkohl Roter Bete Kartoffelnockerl</td> <td style="text-align: right; padding: 5px;">19,50</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Kartoffel-Spinat-Roulade Wintergemüse gebratenen Pilzen</td> <td style="text-align: right; padding: 5px;">17,50</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Geschmorte Ochsenbackerl Ofengemüse Kartoffelgratin</td> <td style="text-align: right; padding: 5px;">19,50</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Rehrücken Selleriepüree Preiselbeeren Schupfnudeln</td> <td style="text-align: right; padding: 5px;">30,00</td> </tr> </table>		Entenbrust -rosa gebraten- Blaukraut, Bratapfel und Kartoffelplätzchen	21,00	Lachsforellenfilet Spitzkohl Roter Bete Kartoffelnockerl	19,50	Kartoffel-Spinat-Roulade Wintergemüse gebratenen Pilzen	17,50	Geschmorte Ochsenbackerl Ofengemüse Kartoffelgratin	19,50	Rehrücken Selleriepüree Preiselbeeren Schupfnudeln	30,00												
Entenbrust -rosa gebraten- Blaukraut, Bratapfel und Kartoffelplätzchen	21,00																						
Lachsforellenfilet Spitzkohl Roter Bete Kartoffelnockerl	19,50																						
Kartoffel-Spinat-Roulade Wintergemüse gebratenen Pilzen	17,50																						
Geschmorte Ochsenbackerl Ofengemüse Kartoffelgratin	19,50																						
Rehrücken Selleriepüree Preiselbeeren Schupfnudeln	30,00																						
<p style="text-align: center;"><u>Dessert: (max. 3 zur Auswahl!!!)</u></p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding: 5px;">Honig-Nougateisparfait Eingekochte Beeren Früchtebrot</td> <td style="text-align: right; padding: 5px;">9,20</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Walnusseis hausgemachten Eierlikör Sahne</td> <td style="text-align: right; padding: 5px;">7,80</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Lebkuchenmousse Punschsoße Orangensalat</td> <td style="text-align: right; padding: 5px;">9,20</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Frische Waffeln Kirschragout Zimtrahmeis</td> <td style="text-align: right; padding: 5px;">9,20</td> </tr> </table>	Honig-Nougateisparfait Eingekochte Beeren Früchtebrot	9,20	Walnusseis hausgemachten Eierlikör Sahne	7,80	Lebkuchenmousse Punschsoße Orangensalat	9,20	Frische Waffeln Kirschragout Zimtrahmeis	9,20	<p style="text-align: center;"><u>Unser Weihnachtsmenü</u></p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding: 5px;">Ziegenkäse Gewürzapfel Feldsalat ~ ~ ~</td> <td style="padding: 5px;"></td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Schwarzwurzelcremesuppe Walnüsse Schwarzbrotcroutóns ~ ~ ~</td> <td style="padding: 5px;"></td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Entenbrust Blaukraut Kartoffelplätzchen ~ ~ ~</td> <td style="padding: 5px;"></td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Honig-Nougateisparfait eingekochte Beeren Früchtebrot</td> <td style="text-align: right; padding: 5px;">44,00</td> </tr> </table>	Ziegenkäse Gewürzapfel Feldsalat ~ ~ ~		Schwarzwurzelcremesuppe Walnüsse Schwarzbrotcroutóns ~ ~ ~		Entenbrust Blaukraut Kartoffelplätzchen ~ ~ ~		Honig-Nougateisparfait eingekochte Beeren Früchtebrot	44,00						
Honig-Nougateisparfait Eingekochte Beeren Früchtebrot	9,20																						
Walnusseis hausgemachten Eierlikör Sahne	7,80																						
Lebkuchenmousse Punschsoße Orangensalat	9,20																						
Frische Waffeln Kirschragout Zimtrahmeis	9,20																						
Ziegenkäse Gewürzapfel Feldsalat ~ ~ ~																							
Schwarzwurzelcremesuppe Walnüsse Schwarzbrotcroutóns ~ ~ ~																							
Entenbrust Blaukraut Kartoffelplätzchen ~ ~ ~																							
Honig-Nougateisparfait eingekochte Beeren Früchtebrot	44,00																						

Bitte wählen Sie aus unseren Vorschlägen jeweils **max. 3 Gerichte** aus.

Veganer, Kinder und Allergiker können vor Ort auswählen ~ Gericht- und Preisänderungen vorbehalten!