

Menüvorschläge Weihnachten 2019

Zum Empfang

Haussekt „Gasthaus Stark“ trocken	0,75 l	20,00 €
Schloss Vaux Träublein - alkoholfrei	0,75 l	22,50 €
Punschempfang - hausgemacht- (bei passenden Wetter im Innenhof)	1,00 l	15,00 €
-alkoholfrei-	1,00 l	12,00 €

Vorspeisen/Suppen:

Rinderkraftbrühe mit Kräuterbiskuit	4,00 €
Pastinakencremesuppe mit Schwarzbrotcroutóns	6,20 €
Marinierte Blattsalate mit gebratenen Egerlingen	8,00 €
Karamellisierter Ziegenkäse mit Bratapfelragout, krossen Speck und „alten“ Balsamico	11,00 €

Hauptgerichte:

Entenbraten mit Bratapfel, Blaukraut und Kartoffelknödel <small>(nur auf Vorbestellung – mind. 4 Port.)</small>	19,80 €
Lachsforellenfilet auf glasierten Spitzkohl, Roter Bete und Kartoffelnockerl	17,50 €
Kartoffel-Spinat-Roulade auf Wintergemüse mit Pilzen	14,00 €
Geschmorte Ochsenbackerl auf Kartoffelpüree mit gebratenen Pilzen und Salatteller	17,50 €
Rothirschmedaillons in Wachholderrahm mit Wirsing und gerösteten Serviettenknödel	22,50 €

Dessert:

Honig-Nougateisparfait mit Rotweinflüchten	9,00 €
Walnusseis mit hausgemachten Eierlikör und Sahne	6,50 €
Lebkuchenmousse mit Punschsoße und Orangensalat	9,00 €
Frische Waffeln mit Zimtrahmeis	8,50 €

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

Veganer, Kinder und Allergiker können vor Ort auswählen