

HÖ-HÖ-HÖ

Wenn die Nächte kürzer werden, steigt die Laune
zum Feiern. Festliche Stimmung, und lachende
Gesichter. Menschen, die schmecken, reden,
teilen und genießen. Für uns ist Weihnachten
mehr als ein Fest. Es ist die Zeit, zusammenzukommen
und die Schönheit des Lebens zu feiern.
Gemeinsam, voller Freude und Hedonismus.

Menüpreis 72,-

APERITIF 6,-

Bio-Schilcher-Glühwein, Roter-Bio-Glühwein
oder alkoholfreier Apfel-Punsch vom HerrgottHof

DAS CHRISTKIND LÄSST GRÜSSEN

Winzerrolle à la Hö

auch  oder  möglich

AUFGETISCHE VORSPEISEN

...werden zum Teilen in die Mitte des Tisches eingestellt

Geschäumte Bauernbutter

Roastbeef vom Hirsch | Waldorfsalat | Walnüsse | Sauce Cumberland

Tatar vom Weiderind | Gewürz-Ei | Senfkaviar | eingelegter Zwiebel | Kernölmayo

Lachscarpaccio | eingelegter Kürbis | Rucola | Zitronendressing

Geschmorte Rote Rübe | Ricotta | Pumpernickel | Sesam  oder 

Weihnachtlicher-Hummus 

Thymian-Rosmarin-Baguette 



FLÜSSIGES GLÜCK

Maroni-Sellerie-Schaum-Suppe | Leberpofesen | Trüffelschaum | glacierte Maroni

auch  oder  möglich

oder

Klare Hühnerkraftsuppe | Bröselknödel | Suppengemüse | Hühnerfleisch

DER GROSSE TUSCH

SCHMORTOPF

Geschmortes Rotkraut | Karfiolcreme | Preiselbeer-Espuma | Rotkraut-Stroh

oder

WEIHNACHTSHÄHNCHEN

Gebratenes Steirerhuhn Suprême | Pastinakenpüree | glacierte Knollenkarotte | Misoschaum

oder

FISCH O' RANGE

Filet vom Saibling | Orangenrisotto | geschmorter Lauch | Weißer-Portweinschaum

oder

WINTERWALD

Rosa gebratener Hirschrücken | Rotkrautcreme | Brioche-Knödel | Rotkrautstroh | Wild-Jus

oder

HERZENSWÄRME

Gebratene Salatherzen | Pastinakenpüree | Rote-Rüben-Espuma | Pastinaken | Sesam

EINE SÜSSE ÜBERRASCHUNG

auch  möglich

Bratapfelparfait | Lebkuchenmousse | Mohn-Nussküchlein

Bratapfelgel | eingelegter Apfel