

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 

 vegetarisch

 vegan

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