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

oder alkoholfreier Apfel-Punsch vom HerrgottHof

DAS CHRISTKIND LÄSST GRÜSSEN

Windbeutel | Parmesan | Preiselbeer-Zwiebel-Konfitüre

AUFGETISCHTE VORSPEISEN

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

Entenfilet | Zweierlei vom Rotkraut | Linsensalat | Vogelbeeren | Haselnüsse

Tatar vom Weiderind | Senfkaviar | eingelegter Zwiebel | Kernölmayo

Gezupfte Schilcher-Lachsforelle | Zweierlei von der Topinambur | Schilcher Birne | Maroni

Süßkartoffelterrine | Orange-Schafskäse | Portwein-Preiselbeere | gebrannte Walnüsse

Käferbohnen-Hummus | Kernölschnee | Sauerteighippen

Röstzwiebelbutter | Bauernbutter

Tannenbrot Vinschgerl

Vegetarisch Vegan

FLÜSSIGES GLÜCK

Gewürz-Konsommee | Strudel vom Fasan | Steinpilz-Eierstich | Gemüse-Julienne

oder

Rotkraut-Suppe | Haselnuss-Topfen-Knödel | Rotkrautnest

auch möglich

DER GROSSE TUSCH

BLÜTENZAUBER

Karfiol-Steak | Süßkartoffelpommes | Trüffelmayo | Vogelbeere-Haselnuss-Crunch

oder

WEIHNACHTSHENDL

Wildhendl Supreme | weißer Polentasterz | glacierte Maroni | Wurzelgemüse | Lebkuchen-Portwein

oder

GLITZERNDES WASSER

Filet vom Saibling | Fregola Sarda | glacierte Karotten | Rote-Rüben-Creme | Karottenjus

oder

WINTERWALD

Rosa Hirschrücken | Gewürzkruste | Rahmwirsing mit Speck | Kartoffel-Knödel | Preiselbeer

oder

BAUM UND WURZEL

Sellerie Millefeuille | Umami-Pilze | Kastanien-Püree | Topinambur-Crunch | Apfel

EINE SÜSSE ÜBERRASCHUNG

Lebkuchenmousse im Zartbittermantel | Mandarinengel

Topfenknödel | Vanillekipferl-Brösel Glühweingelee

auch möglich