

Weihnachtsmenü vom GenussHirsch

Gruß aus der Küche

Ruchbrot | Moastabratl | Miso Butter | Aufstrich

Vorspeisen

Knusprige Hühner-Gemüserolle
Ingwer-Kartoffelpüree | eingelegte Steinpilze | Granatapfel

oder

Ziegenkäseterrine & Rote Rübe
Johannisbeer-Essiggelee | Senfkaviar | Frischkäsecreme | Kernöl

ODER

Tapas

(nur beim 4-Gang-Menü für den gesamten Tisch wählbar)

Wollschweintascherl | Kimchi | Apfelchutney

Mürbteigschüsserl | Kürbis | Frischkäse | Salzzitrone

Hühnerrolle | Steinpilze | Granatapfel

Indischer Cous-Cous Masala Lollipop | Paprikagelee | Zwiebel Chutney

Ziegenkäse | Johannisbeere | Senfkaviar | Rote Rübe

Ceviche von der Bergforelle | Limette | Mandarine

Suppen

Selleriecremesuppe
Rote Rübenknödel | Apfel | Sellerie

oder

Kräftige Rindersuppe
Rindfleischravioli | Gemüse



Hauptspeisen

Geschmorter Hirschbraten

Apfel-Rotkraut | Kastanien Buchtel | eingelegte Preiselbeere | Portweinjus

oder

Rosa gebratenes Schweinefilet vom Vulkanlandschwein

knusprige Topfentascherl | Grammel Haube | Kohlsprossengemüse | Kümmeljus

oder

Gebratenes Saiblingsfilet vom Schlein

Curry Beurre Blanc | Süßkartoffel Kürbispüree | Wirsingkohlpraline

oder

Rosa gebratene Jungrindbeiried

Kartoffelgratin | Pastinaken | Speck | Honig-Schalottensoße

oder

Schwammerl-Polentaroulade

Kohlsprossen | Selleriepüree | Kräuteröl | Pinienkern-Pesto

VEGETARISCH

Desserts

Nougat & Zwetschke

Nougatmousse | Zwetschkensorbet | gebackener Zimtknödel | Zwetschkengel

oder

Variation von der Zitrone

Tarte | Sorbet | Creme | Crumble

Preise der Menüvarianten:

- **3 Gang-Menü:** Suppe | Hauptspeise | Dessert p. P. € 38,00
- **3 Gang-Menü:** Vorspeise | Hauptspeise | Dessert p. P. € 44,00
- **4 Gang-Menü:** Vorspeise | Suppe | Hauptspeise | Dessert p. P. € 48,00

- **4 Gang-Menü:** Tapas | Suppe | Hauptspeise | Dessert p. P. € 50,00
(Tapas nur für den gesamten Tisch wählbar)

Preise verstehen sich inkl. MwSt., Gedeck, Gruß aus der Küche

