



WEIHNACHTSBUFFET

24. Dezember ab 18:00 Uhr im See-Saal

Brot- und Baguette-Auswahl | Landbutter | Kräuterquark ✓
Bunte gemischte saisonale Blattsalate ✓✓ | verschiedene Dressings ✓
gehacktes Ei | geröstete Kerne ✓
Quinoa-Linsensalat ✓✓ | Pilzsalat ✓✓ | Geflügelsalat
Kartoffel-Gurken-Radiesersalat ✓ | Grüne-Bohnen-Salat ✓✓
Rohkost-Blaukrautsalat ✓✓ | Waldorfsalat ✓
Rote-Bete-Heringssalat | eingelegtes Essiggemüse ✓✓
Crevetten-Cocktail | Räucherfisch-Auswahl | Sahnemeerrettich
Getruffelte Zanderterrine
Fasanterrine | Gänseleber | Pistazien
Mille feuille | Ziegenkäse | Tomaten | Basilikum ✓
Flugenten-Pastete | getrocknete Pflaumen
Cantaloupe-Melone | Südtiroler Rohschinken

Maronen-Samtsuppe mit weißem Portwein | Croûtons ✓

HAUPTGÄNGE

Brust & Keule von der Weihnachtsgans
Geschmorte Kalbsbackerl
Gulasch vom Wild aus eigener Jagd
Filets vom heimischen Zander und Waller

Hausgemachte Brez'n-Serviettenknödel ✓ | Kartoffelknödel ✓
Petersilienkartoffeln ✓ | Kräuterreis ✓✓ | Apfelblaukraut ✓ | glasiertes
Winter-Wurzelgemüse ✓

DESSERTS

Mille feuille von weißer Schokolade & Haselnuss ✓
Orangenfilets | Camparigelée ✓
Weihnachtsplätzchen | Stollen | Lebkuchen ✓
Whiskey-Trüffeltörtchen ✓
Vanillekipferl-Terrine im Baumkuchenmantel | Passionsfrucht-Kaviar ✓
Topfenstrudel | Vanillesauce

Vegetarisch / ✓✓ Vegan