



Heiligabend, 24. Dezember 2025 ab 18:00 Uhr Weihnachtsbuffet

Brot- und Baguette-Auswahl | Landbutter | Kräuterquark ✓
Crevetten-Cocktail | Räucherfisch-Auswahl | Sahnemeerrettich
getrübte Zanderterrine
Fasanenterrine | Gänseleber | Pistazien
Mille feuille | Ziegenkäse | Tomaten | Basilikum ✓
Flugenten-Pastete | getrocknete Pflaumen
Cantaloupe-Melone | südtiroler Rohschinken
gemischte bunte 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 ✓✓

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

Preis pro Person 75 Euro

✓ vegetarisch ✓✓ vegan