



WEIHNACHTSBUFFET

24. Dezember 2026 ab 18:00 Uhr im See-Saal

Brot und Minisemmel-Auswahl | Landbutter | Kräuterquark ✓

Vorspeisen und Salate

Ziegenkäse-Terrine | getrocknete Tomaten | Zucchini ✓
Räucherfisch-Auswahl | Sahnemeerrettich
Krustentier-Terrine mit Hummer, Languste & Krabben
Taubenterrine | Entenleber | Sauerkirschen
Jäger-Pastete | Pilze | grüner Pfeffer | Dörrzwetschgen
Roastbeef | Remouladensauce
karamellisierter St. Maure Ziegenkäse | eingelegte Walnuss
frische Feigen
bunte gemischte saisonale Blattsalate ✓✓ | verschiedene Dressings ✓
gehacktes Ei | geröstete Kerne ✓ | eingelegtes Essiggemüse ✓✓
Linsensalat ✓✓ | Kichererbsen-Salat ✓✓ | Asia-Nudel-Salat
Kartoffel-Gurken-Radiesersalat ✓ | Gurkensalat mit Biojoghurt ✓
Karotten-Rohkost-Salat ✓✓ | Eiersalat | bunter Heringssalat

Schwarzwurzel-Cremesuppe | Croûtons ✓

Hauptgänge

Brust & Keule von der Weihnachtsgans
glacierte bayerische Kalbshaxe
geschmorte Ochsenbackerl
Filets vom Skrei-Winterkabeljau & Lachs

dazu

Kartoffel und Semmelknödel ✓ | Kräuterspätzle ✓
Petersilienkartoffeln ✓ | Schupfnudeln ✓ | Apfel-Blaukraut ✓
glasiertes Winter-Wurzelgemüse ✓

Desserts

Mille feuille von Schokolade & Tonkabohne ✓
Tiramisu ✓ | Pistazienmousse | Beeren ✓✓
Weihnachtsplätzchen | Stollen | Lebkuchen ✓
Schokoladen-Mandarinen-Terrine im Baumkuchenmantel ✓
Nuss-Strudel | Vanillesauce ✓

pro Person 75 Euro

✓ vegetarisch ✓✓ vegan