



## **HOME-DINING: PURER GENUSS am 24. & 25.12.2020**

**Alle werden Speisen perfekt vorbereitet und müssen nur noch in wenigen Minuten fertig gestellt werden. Mit Hilfe unserer mitgelieferten Kochanleitung ist das einfach und unkompliziert umsetzbar.**

---

### **WEIHNACHTEN 2020 „Family Style“ Alle Gänge auf dem Tisch eingestellt zum selbst Nehmen**

Unser hausgebeizter schottischer Biolachs. gepickelte Gurke. Gin-Sinn Creme Fraiche. Salatherzen.

auf Wunsch mit Grüll Störkaviar - Tagespreis

\*

Winterblattsalate. flambierter Ziegenkäse. gebratene Birne. Walnuss-Honigdressing

\*

Kartoffelsuppe. Mangalitzaspeckchip. Champignons. Liebstöckl

auf Wunsch mit frischem schwarzem Wintertrüffel pro 10 Gramm 8,90 (Größen nach Verfügbarkeit)

\*

Gewürzente „Père Leon“. Orangensaft'l. Süßkartoffel-Pastinakenpüree. kleine Kartoffelknöderl. glasierte Karotten. Ingwerrotkraut

\*

Bratapfel gefüllt mit Nougat und Nüssen. Vanillesauce

**Speisenzusammenstellung ab 2 Personen pro Person 75,00**

**Unser Malzbrot. hausgemachte Rillettes. Salzbutter pro Person 5,50**

## WEIHNACHTSMENÜ 2020

Tartar vom gebeizten Saibling „Gut Dornau“. marinierter Kürbis. Zucchini.  
Kerbelvinaigrette

\*

Entenlebermousse. Wachauer Marille. Pekannuss. Brioche

\*

Maronisuppe. Räucherforelle. karibischer Rum.

\*

Bio-Rinderfilet Wellington. Speckfisolen. getrüffeltes Kartoffelpüree. Portweinjus

\*

Salzkaramell-Schokoladetartelette. Apfel

**Speisenzusammenstellung ab 2 Personen pro Person 89,00**  
**Unser Malzbrot. hausgemachte Rillettes. Salzbutter pro Person 5,50**

---

## WEIHNACHTEN 2020 „Family Style“ oder als Menü

Geräucherte Gans'ibrust. Rotkrautsalat. Maroni

\*

Radicchio. Orange. Ziegenkäse karamellisiert

\*

Bastei10 Fischsuppe. Rouille. Croutons

\*

Salzburger Kalbsschulterscherzl geschmort. Risi Bisi „de luxe“.

Trüffeloberssauce. glasierte Pastinake

\*

Weihnachtliches Apfelmürbteigtartelette. Preiselbeeren

**Speisenzusammenstellung ab 2 Personen pro Person 75,00**  
**Unser Malzbrot. hausgemachte Rillettes. Salzbutter pro Person 5,50**

## **WEIHNACHTSDINNER 2020**

Shrimpscocktail „New York“

\*

Weihnachtliche Gewürzkürbissuppe. Dattel. Walnuß

\*

Waldviertler Biotruthahn. Maronisemmelfülle. Speckkohlsprossen. Süßkartoffel-Chili-Honigwedges Natursaft'l

\*

Maronitorte. Amarenakirsche

**Speisenzusammenstellung ab 2 Personen pro Person 79,00**

**Unser Malzbrot. hausgemachte Rillettes. Salzbutter pro Person 5,50**

## **Unsere Getränkeempfehlungen**

Cremant Grand C brut, Cattin 0,75l 19,90

Cremant Grand C Rosé 0,75l 21,90

Bastei10 Champagner Brut, Denis Chaput 0,75l 35,00

Bastei10 Champagner Rosé, Denis Chaput 0,75l 39,00

Alkoholfrei sprudelig:

Van Nahmen Fruchtsecco Quitte rote Beere 0,75l 18,90

Stiegl Christkindl Bier 0,75l 16,90

Aligoté 2018, Silvain Morey 0,75l 35,00

Pinot Noir Black Edition 2016, Marion Ebner Ebenauer 0,75l 55,00

# WEIHNACHTSFRÜHSTÜCK

**25.12.2020**

Bio-Roggenbrot & Butterbrioche

\*

Gebeizter Biolachs. Honig-Dillsensauce

\*

Rollmops. Krautsalat

\*

Getrüffeltes Beinschinken & Kamptaler Rohschinken

\*

Bregenzerwälder Bio-Bergkäse & Trüffelbrie

\*

Kressetopfen, Bregenzerwälder Butter, Bastei10 Marmelade

\*

Kleines Rindsgulasch, wachsweißes Ei, Serviettenknödel, Essiggurkerl

\*

Griechisches Joghurt mit Blütenhonig und Nüssen

\*

Ingwer-Cox Orange-Apfel-Gurkenshot

**Preis pro Person ab 2 Personen 59,00**