

FIRMENWEIHNACHTSFEIERN WEIHNACHTSGERICHTE

EMPFANG

Glühwein € 3,-

Punsch € 3,-

Sekt € 3,20

Empfangshappen € 3,-



SUPPEN

Rindssuppe mit Frittaten € 3,20

Rindssuppe mit Leberknödel € 3,20

Maisschaumsuppe mit Obershäubert € 3,50

Erdäpfel-Lauch-Cappucino mit geröstetem Speck € 3,50

Schaumsuppe vom Kürbis mit Ingwer € 3,80
und Schmetterlingsgarnele € 4,50



VORSPEISEN

Mozzarella im Speckmantel auf Blattsalat € 4,50

Ananas-Shrimps-Cocktail € 4,90

Lachstatar auf geröstetem Baguette € 5,90

HAUPTSPEISEN

Hühnerfilet in knuspriger Panade mit Mango-Chutney auf gedämpften Basmatireis € 9,90

Kichererbsen-Wurzelgemüse-Laibchen auf winterlichen Blattsalat mit
frischem Kräuterdip € 8,90

Schweinebraten vom Schopf und Brust mit Weißweinkraut und dazu in Butter
gebratene Serviettenknödel € 9,90

Asiatische Forelle im Nudelnest auf thailändischem Gemüsepotpourri € 11,90

Rosa gebratenes Entrecôte vom Styriabeef
mit Burgunder-Preiselbeersauce dazu hausgemachte Röstitaler € 13,90

Hüferlsteak auf Orangen-Rotkrautpolster
mit Whiskey-Pfeffersauce und Thymian-Bratkartoffeln € 12,90

Winterlicher Beilagensalat mit Nüssen, verfeinert mit Kürbis-Zimt-Vinaigrette € 4,20



NACHSPEISEN

Weihnachtlicher Bratapfel mit
Rum-Nussfüllung € 2,90

Apfel-Zwetschken-Strudel
mit Schlagobers € 3,20

Spekulatius-Tiramisu € 3,80

Hausgemachtes Lebkuchen-Schoko-Parfait
auf Preiselbeerspiegel € 4,20