

## Weihnachtsmenü

(nur auf Vorbestellung!)

Hausgeräucherte Forelle, Kefir, eingelegter Rüben-Mix & Avocado-creme  
oder

Beef Tartar nach princS-Rezept mit lauwarmem Toast & Butter  
oder

Gebackene Ravioli

---

Leicht feurig mariniertes Garnelenspießchen auf Hokkaido-cremesuppe  
oder

Kräftige Almochsensbouillon mit Juliennegemüse & Liebstöckel-Grießnockerl

---

Cremiges Zitronensorbet mit Minze  
(Gruß aus der Küche)

---

Saftiges Kärntner Rib-Eye-Steak an Cognac-Pfefferrahmsauce,  
Rosmarinkartoffeln & Toskana-Grillgemüse \*\*  
oder

Kross gebratenes Brüstchen von der Barbarie-Ente  
in der Ras El Hanout-Honig-Marinade auf Apfel-Zimt-Rotkraut  
mit Jus und glasierten Maroni

oder

Branzino-Filet (Wolfsbarsch) vom Grill an  
Rote-Rüben-Kartoffeln und winterlichem Gemüse im Safranfond  
oder

Rote-Rüben-Risotto mit gebratenen Kräutersaitlingen

---

Zweierlei vom Schokolademousse auf Beerenspiegel  
oder

Zitronen-Tarte mit flambiertem Bisset

Menüpreis ohne Suppe 35,50 | 38,50\*\*

Menüpreis mit Suppe 38,00 | 41,00\*\*