

## Ihre Weihnachtsfeier

Als Aperitiv könnten wir hausgemachten Hollerblüten- oder Preiselbeerprosecco, Schaumwein von der Karcherbirne, ein Glas Champagner oder auch ein kleines Maisacher Bier reichen und dazu gibt es Crostini, geröstete Weißbrotscheiben mit Pilzen, Oliven, Tomaten, Auberginen...  
Oder wir servieren im winterlichen Garten ein Glas heißen Apfelpunsch, vielleicht mit frisch gerösteten Maroni...

Im Lokal ist weihnachtlich gedeckt, mit Äpfeln, Nüssen, Mandarinen, Kerzen und Tannenzweigen.

1.
  - I Kastaniencremesuppe mit gerösteten Steinpilzen
  - II Hechtnockerl auf gelber und roter Bete mit Meerrettichsauce
  - III gefüllte Fasanenbrust mit Pfeffersauce, Traubenkraut und Kartoffelgratin
  - IV Topfenknödl mit Zwetschgenröster
  
2.
  - I Ambacher Fischsuppe
  - II gebratene Barbarieente mit Kartoffelknödl und Blaukraut
  - III Traubenstrudel mit Vanillesauce
  
3.
  - I Carpaccio vom Rinderfilet mit Kräutersalat und Parmesan
  - II Egli-Saltimbocca auf Steinpilzrisotto
  - II Gänsebrust mit Maronenpüree, Blaukraut, Rosenkohlblättern und Zimtblütenjus
  - IV Mandarinen-Crème brûlée
  
4.
  - I Feldsalat mit gebratener Entenleber
  - II pochirtes Saiblingsfilet im Fenchel-Safransud
  - III Hirschrücken im Nussbrotmantel mit Selleriepüree, Steinpilzen und Rosmarinquitten
  - IV Schokoladen-Maronenmousse mit Kakisauce.
  
5.
  - I Kürbis im Bierteig mit Blaukrautsalat
  - II Rote Linsensuppe mit Minze
  - III Wirsingwickerl mit Maronenfüllung und Preiselbeersauce
  - IV Grießflammerie mit Fragolinosauce

Die Speisen lassen sich natürlich auch anders kombinieren oder wir kochen Speisen Ihres Wunsches. Aber bitte entscheiden Sie sich für ein Menü, wobei wir gern Alternativen für Vegetarier und Allergiker anbieten. Die Menüpreise bewegen sich zwischen 35 und 70 € und beinhalten Brot, Gedeck, weiße Tischdecken und Stoffservietten.

Am besten rufen Sie uns an.