

Unser Heilig Abend Menü

SUPPEN

Essenz vom heimischen Rind – 8,50 €
mit Kräuterbrättnockerl und Kerbel

Schaumsuppe von der Pastinake – 8,90 €
mit schwarzem Sesam und lila Karottenstroh

Maronencremesuppe – 8,90 €
mit frischem Kren und Rote-Bete-Chip

VORSPEISEN

Winterlicher Salat
aus Wildkräutern und Feldsalat – 18,90 €
mit Mangovinaigrette, gebratenen Maronen
und Tranchen vom Lammfilet

HAUPTSPESIEN

Zart im Ofen geschmorte Gänsekeule – 22,50 €
mit Apfelblaukraut und hausgemachtem Kartoffelknödel
an Brösel-Schmalz

Honigglasierte Barbarie-Entenbrust – 23,90 €
auf Orangen-Marillensauce, gedämpfter Apfel, Chicorée
und Kartoffelbaumkuchen

Hirschbraten vom heimischen Wild – 22,50 €
in Maronen-Sherryrahmsauce, gebratene Steinpilze,
glasiertem Mandelrosenkohl und Haselnuss-Schupfnudeln

Kalbsrückensteak mit Kürbiskernkruste – 23,90 €
auf Portwein-Rosmarin-Glace, gebratene
Speckbohnenbündchen
und Kartoffelgratin-Türmchen

Rinderfiletgeschnetzeltes – 23,90 €
in Calvadosauce, Duett von Kohlrabi und Romanesco
an getrüffeltem Kartoffelschnee

Bachsaiblingsfilet Allgäuer Art – 21,90 €
in Bergkäseschaumsauce überbacken
mit Tomaten
und Frühlingslauch, dazu in Butter
geschwenkte Drillingskartoffeln

DESSERT

Haselnuss-Zimt-Parfait – 12,90 €
auf beschwipsten Sauerkirschen
und Weißbier-Vanilleschaum

Bratapfelcreme trifft auf
Lebkuchen-Mousse – 12,90 €
an Williamsbirnen-Ragout,
Kokoserde und Beeren

das Wilde MännleTeam
wünscht
allen eine schöne Festzeit