

Weihnachtszeit 2024

Wir empfehlen:

Apero Start

im weihnachtlich geschmückten Garten

mit hausgemachten

- | | |
|----------------------------|------|
| - Heidelbeerglühwein | 6,5€ |
| - Winterpunsch alkoholfrei | 5,0€ |

Menü 1: 4Gänge

Hausgebeizter Lachs

Rote Bete | Meerrettich | Dill- Senf- Sauce

Krustentierschaumsuppe

gebratene Garnele

Rinderfilet von der bayrischen Färs

sous-vide gegart | Buchenholzgrill

getrüffeltes Kartoffelpüree | gegrilltes Gemüse

hausg. Kaiserschmarrn vom Wiener Küchenchef Alex

Zwetschgenröster & Apfelmus

Pro Person 84€

Weihnachtszeit 2024

... **Alternative Hauptgang:**

Wir servieren im Hauptgang zum Fleisch immer eine Fisch- und vegetarische Alternative.

Der Gast kann am Abend vor Ort entscheiden, welchen Hauptgang er möchte.

Fisch zu jedem Menü:

Gebratener Kabeljau

Beurre Blanc | Grünkohl |
Kartoffelwürfel

Vegi zu jedem Menü:

Käsespätzle handgeschabt

österr. Bergkäse | Röstzwiebel |
Essiggurkenwürfel | Blattsalat

Menü 2: 4 Gänge

Gebratene Jakobsmuschel

Blattsalat | Granatapfel | geröstete Mandeln

Kokos-Kürbis-Cremesuppe

Croutons | Kürbiskernöl

Rinderfilet von der bayrischen Färse

sous-vide gegart | Buchenholzgrill

Kartoffelgratin | Rahm-Grünkohl

Lebkuchen-Mousse

Eingelegte Kirschen | Vanille Crumble

Pro Person 82€

Weihnachtszeit 2024

PIMP your menu!

→ *Wie wäre es mit einem erfrischenden Sorbet-Zwischengang?*

Bratpfelsorbet

gebrannte Mandeln

Mandarinensorbet

geröstete Pistazien

pro Person +5€

Menü 3: 4 Gänge

Blattsalate winterlich garniert

Granatapfel | geröstete Mandeln | Orangenfilets | Feigen | Croutons

Frische Ravioli-Pasta

Ricotta-Spinat-Füllung | Salbeibutter

Geschmorte Rinderbacke ‚Bourguignon‘

Sauerrahm-Kartoffelpüree | Röstzwiebel | Schmorgemüse

Weißes Schokoladen-Parfait

Spekulatiusmantel | geschmorte Rotweibirne

Pro Person 76€

Weihnachtszeit 2024

Unser Nebenraum „**Gusto Chalet**“ eignet sich perfekt für exklusive Feiern bis maximal 20 Personen.

Der **Hauptraum** bietet Platz bis maximal 55 Personen.

Unser Küchenteam ist bestens vorbereitet bei **Allergenen und Unverträglichkeiten** auf jeden einzelnen Gast einzugehen.

Menü 4: 5 Gänge

Ceviche von der Jakobsmuschel
Rucola | Krustentierschaum

Entencremesuppe
Croutons

Cremiges Risotto
Acquerello Reis | Wintertrüffel | Parmesan

Rosa gebratener Kalbstafelspitz
Rahmspinat | Bratkartoffeln

Bratapfel
Eierlikörcreme | gebrannte Mandel

Pro Person 86€