

Weihnachtliche Gourmetfreuden auf 1750m Seehöhe
** Kulinarik auf höchstem Niveau **

Weihnachtsmenü, 24. Dezember 2011

Amuse bouche

Rollmops vom Label Rouge Lachs

☆☆☆

Wasabi-Erbsencreme mit Schinkenmousse, Flusskrebstatar und Oktopus

☆☆☆

Weißer Cremesuppe von der Tomate mit Tomaten-Espuma und Zucchini Brot

☆☆☆

Steinbutt und Languste mit Birnenconfit, Junglauch und Haselnuss-Sabayone

☆☆☆

*Rinderfilet vom Styria Beef im Topfenteig eingehüllt mit Entenleber,
Brioche-Powidlpofesen und grünen Baby-Spargelspitzen im Kardamomschaum
oder*

Spinatrisotto mit pochiertem Ei und Montasio

☆☆☆

Lebkuchencannelloni mit Clementinengelee, Basilikum und Chili-Schokoladentarte

☆☆☆

*Auswahl an italienischen und französischen Käse
mit Fruchtgelees vom Gölls und selbstgemachten Marmeladen*

*Zum Jahresausklang haben wir für Sie unser traditionelles
Silvestermenü mit Delikatessenbuffet vorbereitet:*

Vorspeisenbuffet mit Feinstem aus Fluss, Meer und Berg

Lachsforellenroulade und Mirnocklachs mit Saiblingskaviar

Osietra- und Sevrugakaviar mit Kartoffelblinis

Hummer und Languste mit Flusskrebse

Rehconfit und Hirschrücken mit Kürbis-Apfelmarmelade

☆☆☆

Consommé double vom Perlhuhn mit seinem Ravioli und Gemüseperlen

☆☆☆

*Kalbsfilet trifft Kalbsbackerl mit Schafskäse und Erbsenrisotto im Paradiesfond
oder*

Pfeffersteak vom Butternusskürbis mit Olivenölpüree und Wachtelei

☆☆☆

Mascarpone mousse mit Himbeeren, Birnentascherl und Kalamansi-Eis

☆☆☆

*Österreichische Käseauswahl vom Buffet
mit Feigensenf und selbstgemachte Confits*

☆☆☆

Neujahrsjause