

# Weihnachtsmenü am 24. Dezember 2019

ab 18.00 Uhr, spätester Einlass 19.30 Uhr



## Vorspeisen-Potpourrie

Tatar von geräuchertem Lachs, Mille-feuille vom Tafelspitz  
und hausgemachte Falafel mit Hummus <sup>A,C,D,G,H,N</sup>

**Consommé double von der Tomate**  
mit Portwein und Basilikumhaube <sup>C,L,O</sup>

**Rosa gebratenes Kalbsfilet**  
mit Kartoffelstrudel, Gemüsestäbchen und Lebkuchenjus <sup>A,C,G,H,L,O</sup>

oder

**Gebratenes Filet vom Heilbutt**  
serviert mit Rote-Rüben-Risotto,  
glaciertem Gemüse und Noilly Prat-Schaum <sup>A,C,D,G,L,O</sup>

**Dessertvariation „Stefanie“** <sup>A,C,E,G,H</sup>  
Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern  
Vanillekipferl-Mousse  
Kürbiskernparfait

**Weihnachtsbäckerei** <sup>A,C,E,F,G,H</sup>

**€ 79,00 pro Person**  
(Menü inkl. Aperitif und Gedeck)

Auf Wunsch empfehlen wir Ihnen gerne  
passende, österreichische Weine zu unserem Weihnachts-Menü.

**Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:**

A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch / E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder Laktose  
H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite / P: Lupinen / R: Weichtiere

Alle Preise in Euro, inklusive aller Abgaben und Steuern.  
Änderungen vorbehalten.