



**Weihnachtsmenü**  
**am 24. Dezember 2020**  
ab 18.00 Uhr, spätester Einlass 19.30 Uhr



**Vorspeisen-Potpourri**

Tatar vom geräucherten Saibling, Kalbspastete mit Gänseleber  
und hausgemachte Antipasti <sup>A,C,D,G,H,N</sup>

**Consommé double von der Roten Rübe**  
mit Krenhaube <sup>G,L,O</sup>

**Rosa gebratenes Rindsfilet**

mit Kartoffelgratin, Gemüsestäbchen und Lebkuchenjus <sup>A,C,G,H,O</sup>

oder

**Gebratenes Filet vom Kabeljau**

serviert mit Safran-Risotto,  
glaciertem Gemüse und Noilly Prat-Schaum <sup>A,C,D,G,L,O</sup>

**Dessertvariation „Stefanie“**

Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern  
Spekulatiustiramisu  
Geeister Stollen <sup>A,C,F,G,H</sup>

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

**€ 89,00 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.