

MENÜ ADVENT ADVENT

kleine Änderungen vorbehalten

VORSPEISEN

Hausgemachte Maronencremesuppe mit Trüffelöl verfeinert, vegan  

Bunter **Salat mit gerösteten Kastanien** & Apfel-Senf-Dressing, alles **BIO** bis auf die Kastanien  

HAUPTSPEISEN

Bayrisches „**Edelhirschgulasch**“ in kräftiger Rotweinsauce, dazu gibt's Haselnussspätzle, hausgemacht aus **BIO**-Mehl und frischen **BIO**-Eiern vom Zehatmoarhof

Gebratene Filets vom **Bach-Saibling**, aus **Naturland**-Aquakultur der BIO-Fischzucht Welden im Fuchstal, dazu hausgemachtes Kartoffelpüree und würziges Tomaten-Gemüsekompott, **alles BIO**

Haidhauser BIO-Schwammerlragout aus Champignons, Austernpilzen und Steinpilzen, dazu goldbraun gebratene **Schupfnudeln** und ein grüner BIO-Bohnensalat nach Omas Rezept 

NACHSPEISEN

Winterliche Lebkuchenmousse aus **BIO**-Sahne und **BIO**-Eiern, dazu in Rotwein geschmorte Zwetschgen 

Klinglwirts veganer Apfelstrudel Zimt & Rosinen, dazu leichter Vanilleschaum, **alles BIO** 

Dieses Dokument ist nur die Menüinformation. Für eine verbindliche Buchung erhalten Sie ein personalisiertes Angebot inkl. aller Konditionen.

Preis pro Person (inkl. MwSt.) 47,-

 100% pflanzlich  vegetarisch

 glutenfrei, kann aber Spuren enthalten

Frag nach unserer **Allergen- und Zusatzstoffliste**.

DE-ÖKO-003