

Menü am Heiligen Abend 2019

Merry Christmas

— & —

HAPPY NEW YEAR



Weihnachtsmenü



Gebeizter Schwarzheilbutt „ Asia Style“ Avocado-
creme, Süßkartoffel, Wakame, Ingwer, Sesam

★★★

Rahmsuppe vom Pongauer Milchkalb
Blunznravioli

★★★

Hausgeräucherte Fasanenbrust im Speckmantel
Latschenkieferrotkraut, geschmälzte
Schwarzwurzel

oder

Gegrilltes Filet vom Zackenbarsch
Navettenpüree, kreolisches Gemüse

★★★

Variation von der Valrhona Schokolade
Granatapfel

★★★

Weihnachtsbäckerei

€ 43,50

Dienstag, der 24. Dezember steht ganz im Zeichen des heiligen Abends. Highlight ist sicher die "besinnliche Weihnachtstunde vorm Wintergarten" wo traditionelle Geschichten und Lieder zum Besten gegeben werden. Die weihnachtliche Atmosphäre wird ergänzt durch das fackelnde Feuer, alkoholfreien Weihnachtspunsch, Glühwein und natürlich schmackhaftes Weihnachts-Kletzenbrot.

- 17 Uhr Get together mit Weihnachtsumtrunk, Lieder & Geschichten
- 18 Uhr Gala Dinner im Restaurant
- 21 Uhr Gottesdienst in der Evangelischen Kirche
- 23:30 Uhr Gottesdienst in der Katholischen Kirche