

Heilig Abend Bankett

VORSPEISE

Gegrillte marinierte Rote Beete, Ziegenkäse auf einem
Salatnest mit Walnuss-Vinaigrette

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Maronen Ricotta Maultaschen
Kokos-Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen (vegan)

APERETIF

Glühwein Spritz

WEISSWEIN

Aufricht Grauburgunder

ROTWEIN

Metzger Spätburgunder

DEGESTIV

Alte Milde Quitte

ZWISCHENGANG

Kartoffel-Trüffelrösti mit Lauchrahm (vegetarisch)

SORBET

Apfel-Sellerie-Sorbet mit Sekt und Minzeöl

HAUPTGERICHTE

Entenbrust mit Grapefruit Orangenjus, Kartoffelknödel und
Apfel Rotkohl

ODER

Lachsfilet auf Blattspinat, Calvados-Karotten-Kokos
Soße mit Rotem Granatapfel Reis

ODER

Waldpilzragout in Blätterteigpastete, Petersilienwurzel
(vegetarisch)

DESSERT

Lebkuchenmousse mit Zwetschgenrösti

Weihnachtsfeiertag

25.12.2025

VORSPEISE

Bedienen Sie sich gerne an unserem festlichen Salat- und Vorspeisenbuffet.

APERETIF

Campari Orange

SUPPEN

Steinpilzrahmsuppe mit Bergkräuter Croutons

WEISSWEIN

Aufricht Turteltaube

HAUPTGERICHTE

Tranchen vom rosa gebratenem Roastbeef, Madeirasoße, Wintergemüse und Kartoffelgratin

ROTWEIN

Schneider Black Print

ODER

Zanderfilet mit Zitronen-Dillsauce, an gegrilltem Fenchel und Petersilienkartoffel

DEGESTIV

Alter Milder Apfel

ODER

Spinat-Ricotta-Cannelloni mit Tomaten Basilikum Sugo (vegetarisch)

DESSERT

Bratapfelmouse auf Vanillesoßenspiegel mit Mandelkrokant

Weihnachtsfeiertag

26.12.2025

VORSPEISE

Bedienen Sie sich gerne an unserem festlichen Salat- und Vorspeisenbuffet.

APERETIF

Martini Bianco

WEISSWEIN

Schneider Hullabaloo

ROTWEIN

Aufricht Rot

DEGESTIV

Alte Milde Himbeere

SUPPEN

Tafelspitzbrühe mit Suppennudeln und Wurzelgemüse
Wildkräuterconsommé mit Grießnockerl (vegetarisch)

HAUPTGERICHTE

Hirschbraten mit Cassis-Preiselbeerjus, Serviettenknödel und Rosenkohl

ODER

Gunzesrieder Saiblingsfilet "Müllerin Art", Estragon-Senfsauce und Salzkartoffeln

ODER

Allgäuer Krautkrapfen mit Kräuterschaum und Kartoffel-Selleriepüree (vegetarisch)

DESSERT

Pana Cotta auf Beerenriegel und Mandelhonig Hippe

Silvester Bankett

VORSPEISE

Rinder Carpaccio mit Bergkäse, Senfkaviar und
Feldsalat

APERETIF

Sektempfang

WEISSWEIN

Schneider
Chardonnay Crue

ROTWEIN

Schneider Mon Eglise

DEGESTIV

Espresso Martini

MITTERNACHT

Gulaschsuppe mit Hausbrot
Allgäuer Käsesuppe
mit Hausbrot

Lauch-Tarte mit karamellisierten Zwiebeln und
Parmesanschaum (vegetarisch)

SUPPEN

Pastinakenschaumsuppe mit Birne und Walnussöl

ZWISCHENGANG

Gebratene Jakobsmuschel auf Safran-Lauchbeet

Gegrillte Auberginenscheiben auf Safran-Lauchbeet
(vegetarisch)

SORBET

Blanc de Blancs - Sorbet vom Weingut Markus Schneider

HAUPTGERICHTE

Kalbsrücken in Morcherahm, Sellerie-Kürbis Püree, glasierte
Tonkabohnen Karotten

ODER

Heilbuttfilet auf Steinpilzrisotto
mit Dill-Limetten Butter

ODER

Trüffel-Mafaldine (Pasta) mit Waldpilzrahm und
Haselnussbrösel (vegetarisch)

DESSERT

Krokantmousse mit Schoko Tonkabohnen Soße