

CHRISTTAGSMENÜ 25.12.2022



Amouse Bouche

GERÄUCHERTE ENTENBRUST

an Rotkrautmousse, gerösteten Haselnüssen und Lebkuchenchip
Smoked duck breast, red cabbage mousse, roasted hazelnuts and gingerbread chip

TOPINAMBURSUPPE

mit hausgemachter Ravioli
Topinambur soup with homemade ravioli

POCHIERTER TAFELSPITZ VOM KALB

auf Zweierlei Karfiol, Apfelperlen, Kartoffelchips und Calvadosjus
Poached veal boiled fillet, with two kinds of cauliflower, apple pearls, potato chips and calvados jus

GEFÜLLTER BRATAPFEL

mit Vanille-Sabayon
Stuffed baked apple with vanilla sabayon

€ 38,00 pro Person

Tischreservierungen unter +43 5372 6980 519



In allen Preisen ist die gesetzliche MwSt. inkludiert.
Über Allergene und Unverträglichkeiten informiert Sie unser geschultes Servicepersonal



STEFANITAGSSMENÜ 26.12.2022

Amouse Bouche

ROTE RÜBEN SUPPE

mit Vanille

Beetroot soup with vanilla

TATAR VON DER GARNELE

mit Gurke und Friséesalat

Shrimp tartar with cucumber and lettuce

STEAK VON DER HEIMISCHEN BERIED

mit Kartoffelgratin, Zucchini-Zwiebel-Gemüse und Pfeffersauce

Steak with potato gratin, zucchini and onion vegetables, pepper sauce

WEIHNACHTLICHES NOUGAT-MOUSSE

mit Moosbeeren und Zimteis

Nougat mousse with cranberries and cinnamon ice cream

€ 42,00 pro Person

Tischreservierungen unter +43 5372 6980 519



In allen Preisen ist die gesetzliche MwSt. inkludiert.

Über Allergene und Unverträglichkeiten informiert Sie unser geschultes Servicepersonal

ANDREAS
HOFER
Collection



HOTEL
ANDREAS HOFER
★★★★