

WEIHNACHTSMENÜ

2026

inklusive Aperitif · € 45,00 pro Person

VORSPEISENVARIATION

(Auf einer Etagere zum gemeinsamen Genießen serviert)

Beef Tartare

fein gehacktes, würzig mariniertes Rindfleisch

Rote-Bete-Carpaccio

mit Rucola, Walnüssen, Pesto und Fetakäse

Vitello tonnato

zartes Kalbfleisch mit cremig-würziger Thunfischsauce und Oliven

Maronicremesuppe

mit Milchschaum-Haube & Zimt

Kärntner Låxn

von Kärntner Fisch von „Feld am See“

gegrilltes Fischfilet mit Petersilerdäpfeln und Kräuterbutter

oder

Pfefferrumpsteak – zart und saftig

mit milder Pfefferrahmsauce, buntem Grillgemüse
und knusprigen Erdäpfelspalten

oder

Gebackene Schweinsfilet-Involtini

zartes Schweinsfilet, gefüllt mit Schinken und Käse
und goldbraun gebacken, dazu Erdäpfel-Vogersalat

oder

Kärntner Schwammerlnudeln

Hausgemachte Kärntner Nudeln mit Schwammerlfülle,
verfeinert mit Pesto, Olivenöl und Pinienkernen,
dazu ein kleiner Salat

DESSERT ZUR WAHL

Spekulatius-Himbeer-Zimt-Tiramisu

mit feiner Mascarponecreme

oder

Schokoladenherz mit flüssigem Kern

auf Himbeerspiegel, verfeinert mit Schokoladensauce