

## Speisen

### WEIHNACHTSMENÜ

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Weihnachtsmenüs 2023.

### GEDECK

Das Standard-Gedeck kostet €2,90,  
zusätzlich bieten wir ein Spezial-Gedeck an.

Das Spezial-Gedeck kostet €7,90 pro Person und beinhaltet  
neben Geschirr, Besteck und Gläsern auch  
weiße Stoffservietten mit Kordeln und Eukalyptuszweig,  
Teelichter und Menükarten.

## BAVARIAN CHRISTMAS MENÜ

### Aperitif:

Heißer Bratapfelspritz (mit Alkohol)  
oder  
Heißer Apfel (alkoholfrei)

### Starter:

#### Gemischte Brotzeitplatte

Eine Auswahl an regionalen Wurstspezialitäten wie Kaminwürsten, Pfefferbeißer und Kantenspeck und verschiedenen Käsesorten wie Heumilchkäse, Ziegenkäse und Brie  
oder

Vegan: Brot mit veganen Aufstrichen

### Suppe:

#### Kürbissuppe

verfeinert mit Kokosmilch und Zitronengras (vegan)  
oder

#### Maultaschensuppe

gefüllt mit Champignons und Mozzarella

### Hauptgang:

Schweinebraten in Ayinger Dunkelbiere-Soße  
mit Semmelknödel und Rotkohl

oder

Spinatknödel mit Pilzragout

dazu Beilagensalat

oder

Semmelknödel mit Rahmschwammerl auf Pflanzenbasis (vegan)

### Dessert:

Bratapfel-Tiramisu im Weckglas (vegan)

oder

Schoko-Malheur

auf Fruchtspiegel

### MENÜPREIS

€ 44,00 pro Person

## BAVARIAN CHRISTMAS DELUXE MENÜ

### Aperitif:

Heißer Bratapfelspritz (mit Alkohol)  
oder  
Heißer Apfel (alkoholfrei)

### Starter:

#### Gemischte Brotzeitplatte

Eine Auswahl an regionalen Wurstspezialitäten wie Kaminwurzeln, Pfefferbeißer und Kantenspeck und verschiedenen Käsesorten wie Heumilchkäse, Ziegenkäse und Brie  
oder

Vegan: Brot mit veganen Aufstrichen

### Suppe:

Winterliche Maronensuppe (vegan)  
oder

Kürbissuppe mit Scampi  
verfeinert mit Kokosmilch und Zitronengras

### Hauptgang:

Ragout vom Wild mit Spätzle und Preiselbeeren  
verfeinert mit Kranichwein-Soße  
oder

Lachs auf Gemüsebett  
mit Grill- und Wurzelgemüse  
oder

Steinpilzknödel mit Lauch-Sahnesoße auf Pflanzenbasis (vegan)

### Dessert:

Bratapfel-Tiramisu im Weckglas (vegan)  
oder

Schoko-Malheur  
auf Fruchtspiegel

### MENÜPREIS

€ 49,00 pro Person

## BAVARIAN CHRISTMAS FONDUE MENÜ

### Aperitif:

Heißer Bratapfelspritz (mit Alkohol)  
oder  
Heißer Apfel (alkoholfrei)

### Starter:

#### Gemischte Brotzeitplatte

Eine Auswahl an regionalen Wurstspezialitäten wie Kaminwürsten, Pfefferbeißer und Kantenspeck und verschiedenen Käsesorten wie Heumilchkäse, Ziegenkäse und Brie  
oder

Vegan: Brot mit veganen Aufstrichen

### Suppe:

#### Kürbissuppe

Verfeinert mit Kokosmilch und Zitronengras (vegan)  
oder

#### Maultaschensuppe

Gefüllt mit Champignons und Mozzarella

### Hauptgang:

#### Classic Käsefondue:

abgeschmeckt mit Kirschwasser, dazu Croutons, Kartoffeln, Champignons und Brokkoli  
oder

#### Tartufo Käsefondue (+€6):

verfeinert mit Trüffel, dazu Croutons, Kartoffeln, Champignons und Brokkoli  
oder

#### Vegan:

Fondue auf Cashewnuss-Basis, dazu Croutons, Kartoffeln, Champignons und Brokkoli

### Dessert:

Bratapfel-Tiramisu im Weckglas (vegan)

oder

Schoko-Malheur

auf Fruchtspiegel

### MENÜPREIS

€ 49,00 pro Person  
+ €6 bei Tartufo-Fondue