

WEIHNACHTEN IN DEN RATSSTUBEN  
25.12. - 26.12.2021



VORSPEISEN

SCHOTTISCHES GEWÜRZLACHSFILET  
Mild gebeizt // Wasabi-Gurken // Passionsfrucht

ROTE BETE IN MEERSALZ GESCHMORT  
Trüffelvinaigrette // getrüffelter Peccorino // Honigkerne

TATAR VOM RINDERFILET  
Zitronen-Creme Fraiche // Cracker // confierte Ur-Karotte

CHILI & WASABI KING TIGER PRAWNS  
Asiatischer Gemüsesalat // Magorelish // Drachenfrucht

ZWISCHENGÄNGE

CREMIGES BAUERNHOF HÜHNEREI  
Getrüffelt Blumenkohlpuree // Trüffelschaum

HUMMERSCHAUMSUPPE  
Erbsen // Kabeljaunockerl

KLARE OCHSENSCHWANZESSENZ  
Gemüseperlen // Madeira // kleiner Raviolo

HAUPTGERICHTE

PAVE VOM RINDERFILET  
Getrüffelte Schwarzwurzel // Kartoffelmousseline // grüner Spargel

HEIMISCHER GÄNSEBRATEN AUS BRUST UND KEULE  
Beifußsauce // Rotkohl // karamellisierter Apfel // Kartoffelknödel

ALPENSAIBLING & SANKT JAKOBSMUSCHEL  
Safransauce // Gemüsecassoulet // gefüllte Kartoffel

TRÜFFELRAVIOLI  
Trüffel-Selleriemousseline // grüner Spargel

DESSERT

LEBKUCHENPARFAIT  
Eingelegte Pflaumen // Orange

DREIERLEI HAUSGEMACHTE SORBETS  
Prosecco

SCHOKOLADENKUCHEN  
Vanilleeis // Karamellsauce



3 Gänge / Vorspeise / Hauptgang / Dessert // 58 Euro  
4 Gänge / Vorspeise / Zwischengang / Hauptgang / Dessert // 72 Euro