



Menüvorschläge für Dezember 2017

Sankt Emmerams Hüttenzauber:

Weihnachtliches Mühlenfeuer im Biergarten:

Glühwein	€ 4,20/Haferl
Punsch	€ 3,50/Haferl
Lumumba (Rum, Sahne, Kakao)	€ 5,60/Haferl
Portion heiÙe Kastanien	€ 5,30 p.P.

Gerne berücksichtigen wir Ihre speziellen Wünsche, jedoch beachten Sie bei Ihrer Menüauswahl bitte, dass Ihren Gästen nur ein einheitliches Menü serviert werden kann (Vegetarier, Kinder und Allergiker nach Absprache).

Weihnachtsempfehlung:

Weihnachtliche Vorspeisenplatte mit Gänseschmalz, Wildsalami, Parmschinken, Entenleberparfait, Pustertaler Bergkäse und Südtiroler Speck, dazu Mühlenbrot, Brezn, Baguette und Butter

~~~

**Kürbiscremesuppe** mit Honig und gerösteten Kürbiskernen

~~~

Ofenfrischer Bayerischer **Entenbraten** mit kräftiger Rosmarinsauce
Kartoffelknödel und Apfelblaukraut

~~~

**Lebkuchenmousse** mit weißer Schokolade, Kirschconfit und gebackenen Feigen

**39,00 €**

### **WM 1/3**

Gebratene **Egerlinge** auf Feldsalat in Sherrydressing mit Kräuter-Croutons, gerösteten Nüssen und Kirschtomaten

\*\*\*

**Zanderfilet** in Zitronenbutter gebraten auf Rahmwirsing mit geriebenem Meerrettich und gekräuterten Minikartoffeln

\*\*\*

Hausgemachte **Bayrisch Creme** mit Waldbeersauce und frischer Zitronenmelisse

**33,00 €**

WM 2/3

**Festtagssuppe** mit Kalbfleischstrudel, Grießnockerl  
und Pfannkuchenstreifen

~ ~ ~

Knusprig gebratene Bayerische **Hafermastgans** mit Rosmarinsauce  
gefülltem Bratapfel, glasierten Maroni und Kartoffelknödel,  
dazu Apfelblaukraut

~ ~ ~

Sankt Emmerams **Kaiserschmarrn** mit Rosinen,  
Mandeln und Zwetschgenröster

38,00 €

WM 3/3

**Kerbelcremesüppchen** mit Lachsnockerl  
und Pinienkernen

~ ~ ~

Kross gebratener **Spanferkelrücken** in kräftiger Dunkelbiersauce  
mit Kartoffelknödel und geröstetem Brezenknödel

~ ~ ~

Hausgemachte **Marillen-Topfenknödel** mit  
Waldbeersauce und brauner Bröselbutter

37,00 €

WM 4/3

**Kastaniencremesuppe** mit Honig und  
gerösteten Haselnüssen

~ ~ ~

**Weihnachtspfanderl** "Sankt Emmeram" mit knusprigem Entenbraten,  
Hafermastgans & Fasanenbrüstchen, serviert mit Rosmarinsauce  
Zimtblaukraut, Rotweinmaroni und Kartoffelknödel

~ ~ ~

**Apfelkücherl** im Weinteig gebacken mit  
Zimt-Zucker und Vanilleeis

39,00 €

WM 5/3

**Fischvariation** von Gravad Lachs, Räucherlachs & Lachstartar mit  
Apfel-Sahne Meerrettich und Kartoffel-Estragonrösti

~ ~ ~

**Kalbslendchen** "Saltimbocca" in Salbei und Parmaschinken gebraten  
auf getrüffeltem Pilzrisotto mit Oliven, Rucola und  
gefüllter Zucchini, dazu Kürbisconfit

~ ~ ~

Geeistes **Kokosparfait** mit eingelegten Rumpflaumen  
und Vanilleschaum

43,00 €

**WM 1/4**

**Carpaccio** von der Anguslende in gestoßenem Pfeffer mit weißer Trüffelsauce,  
Balsamicopilzen und gebackenen Kapernäpfeln

~ ~ ~

Kräftige **Steinpilzessenz** mit gekräutertem Gemüsestrudel  
und altem Sherry

~ ~ ~

**Hirschmedaillon** in der Walnusskruste gebraten auf Hagebuttensauce  
mit Preiselbeerconfit, Rotweibirne und Wirsingköpfchen,  
dazu Kartoffel-Selleriestock

~ ~ ~

Weißer **Schokoladen-Feigenterrine** mit frischen  
Himbeeren und Amarulalikör-Sabayonne

**56,00 €**

**WM 2/4**

**Gänseleberparfait & Bündnerfleisch** auf Kräutersaitlingen  
mit Mandarinenconfit und gebackenen Weintrauben

~ ~ ~

**Garnelenbisque** mit Cognac und  
sautierter Jakobsmuschel

~ ~ ~

**Kalbsfilet** in mediterranen Kräutern gebraten auf Zitronensauce mit gegrillten  
Zucchini, glasiertem Honigfenchel und Ladyfingers, serviert mit  
gebackenen Süßkartoffelkräpfen

~ ~ ~

**Orangen-Panacotta** mit Vanille auf Ragout  
von Schattenmorellen

**59,00 €**

**WM 3/4**

**Tartar** vom Räucherlachs auf Gemüsecarpaccio mit Avocadocreme,  
Limetten-Honigconfit und gebackenen Kapernäpfeln

~ ~ ~

Rotes **Currysüppchen** mit Kokosmilch, gebratener  
Riesengarnele und Koriander

~ ~ ~

Gefülltes **Perlhuhnbrüstchen** auf Orangenrisotto mit kalifornischen  
Speckpflaumen, grünem Spargel und Rotweinschalotten, serviert  
mit karamellisiertem Tomatenchutney

~ ~ ~

Hausgemachte **Apfeltarte** mit Marzipan, kanadischem  
Ahornsirup und Walnusseis

**52,00 €**

**WM 1/5**

Winterlicher **Spezialitätenteller** von Hirschschinken, Wildschweinsalami  
& Gänseleberparfait mit Preiselbeerconfit und heißen Maroni

~ ~ ~

**Kartoffel-Steinpilzsüppchen** mit gehobeltem  
Wintertrüffel

~ ~ ~

Soufflierte **Riesengarnelen** auf Hummersauce mit grünem  
Thaispargel und Zucchinischiffchen

~ ~ ~

**Angusfilet** in gestossenem Pfeffer gebrateten mit Portweinsauce und Schalotten-  
confit, serviert mit hausgemachter Gemüseterrine, Broccoliröschen und  
gratiniertem Kartoffel-Zucciniauflauf

~ ~ ~

Klassisches **Mousse au Chocolat** mit Rumpflaumen,  
Holunderschaum und Minze

**65,00 €**

**WM 1/7**

Terrine von **Lachsfilet & Bretonischem Seeteufel** mit  
Zitronenschaum und Birnenconfit

~ ~ ~

**Ochsenchwanzsuppe** mit Gemüseperlen und  
Ochsenfleisch

~ ~ ~

**Steinpilzravioli** mit Rosmarin und Perigord Trüffel auf  
legierter Kerbelsauce

~ ~ ~

**Cassisorbet** mit Prosecco und frischer Minze

~ ~ ~

**Kalbsfilet** mit Morcheln und frischen Kräutern im  
Nudelnest mit weißer Trüffelsauce und  
glasiertem Minigemüse

~ ~ ~

**Crème Brûlée**

~ ~ ~

**Französischer Käse** mit blauen  
Trauben und Walnussbrot

~ ~ ~

**Petit Four**

**(Menü WM 1/7 ist nicht kombinierbar!)**

**93,00 €**

## Alternativgerichte für Vegetarier

### Suppen:

- **Legiertes Kerbelcremesüppchen** mit Pinienkernen und Croutons
- **Kürbiscremesuppe** mit Honig und gerösteten Kürbisernen

### Hauptgerichte:

- **Gemüserisotto** mit getrockneten Tomaten, Rucolapesto und Oliven, serviert mit Broccoliröschen
- Gebackener **Tofu** in der Sesamkruste auf Orangerisotto mit gefüllter Zucchini
- **Weißer Trüffelnudeln** mit gerösteten Pinienkernen, verschiedenen glasierten Gemüse und gehobelten Parmesan

### Weinvorschläge:

weiß:      **Riesling Schieferterassen QbA trocken 2014**  
**Heymann-Löwenstein, Winningen, Mosel**  
Eine dichte, würzige Nase Pampelmuse Quitte, Mango.  
Am Gaumen schlank mit feiner Schiefernote, voller Dynamik  
0,75l € 35,--

rot:      **Monica di Sardegna Superiore DOC Iselis 2013**  
**Argiolas, Serdiana, Sardinien**  
Reife Beeren, schwarze Kirschen, ein Hauch von Anis, samtig  
0,75l € 36,--

### Anmerkung:

**Oben genannte Menüs werden nur Vorbestellung und  
ab einer Mindestanzahl von 10 Personen gefertigt.  
Wir behalten uns vor, saisonal bedingt, einzelne  
Zutatenkomponenten wenn nötig abzuändern.**

**Ihre Menüauswahl muss spätestens 7 Werktage im Voraus erfolgen!**

**Bei Reservierungen im Zeitraum 20.11.17 – 20.12.17 berechnen wir einen  
Mindestverzehr von € 40,-- pro reservierten Platz.**

**Wir danken für Ihr Verständnis!**

