



## Menüvorschläge Weihnachten

*Zum Aperitif*

Glühwein



Glas 3.50 €      1 Liter 17.00 €

Prosecco mit Preiselbeersaft

pro Glas 5,00 €

*Plätzchenteller*

Hausgemachte Plätzchen und Weihnachtsgebäck

pro Teller 4.00 €

### 1. Advent

Feldsalat in Sauerrahmdressing mit  
gerösteten Weißbrotwürfel und kross  
gebratenen Speck

»»»

Bayerische Festtagssuppe

Rinderbrühe mit verschiedenen Einlagen-

»»»

Im Reindl serviert, am Tisch eingestellt  
Gänse- und Entenbraten mit eigener Soße  
dazu Kartoffel- und Semmelknödel,  
Blaukraut, Apfelkompott und Preiselbeeren

»»»

Winterliches Mousse au Chocolat  
mit eingelegten Früchten

34,00 €

### 2. Advent

Carpaccio von geräucherter Gänsebrust  
in Preiselbeer-Meerrettichdressing

»»»

Maronencremsuppe  
mit Gänseleber-Spießchen

»»»

¼ Gans frisch aus dem Ofen  
dazu Blaukraut

Kartoffelknödel und gefüllter Bratapfel

»»»

Hausgemachte Lebkuchenmousse mit  
Früchten und Orangensauce

39,00

### 3. Advent

Geräuchertes und gebeizter Lachs  
an Bratapfel-Fenchel-Salat  
mit Mandelsauerrahm auf Ruccolabett



Wildconsommè mit Briesnockerl



Zarter Hirschrücken am Stück, rosa gebraten  
in edlem Rotwein geschmorte Keule dazu  
Rosenkohl und Kartoffel – Maronenpüree



Baiernrainer „Apfel unter der Haube“  
mit Vanilieeis

45,00

### 4. Advent

Schwarzwurzelsalat in Orangen Ingwerdressing  
und Riesengarnele



Pastinakenschaumsuppe  
mit Blätterteigsternen



Entenbrust rosa gebratenen  
mit Zuckerschoten – Karottengemüse  
und getrüffeltem Kartoffelschnee



Vaniliekipferlparfit mit Bratapfelcreme

43,00

*Adventsbuffet*  
ab 40 Personen

Am Tisch eingesetzt:  
Kräuterquark, Griebenschmalz, Butter  
Brez'n und Brot

Zu Beginn servieren wir:  
Kürbiscappuccino mit Sesamstangerl

Kalt

Rauchfischspezialitäten  
Saibling, Waller und Forelle mit Apfel- Meerrettich  
Hausgemachtes aus Altkirchen:  
Rinderschinken und Försterpeitsche, Wurstsalat  
rosa gebratener Rehrücken mit Sauce Cumberland  
gebratenes eingelegtes Gemüse mit Limonen-Curry-Jogurt

Warm:

Knusprige, bayrische Bauerente  
glasierte Kalbsnuss  
gebratenes Meerzungenfilet auf Zucchini-Tomatengemüse  
Kartoffelschupfnudeln auf rahmigem Spinat mit altem Parmesan  
dazu; kleine Kartoffel- und Semmelknödel, Blaukraut, Petersilienkartoffeln

Süß:

Kaiserschmarrn mit Apfelkompott und Zwetschgenröster  
Creme,  
Baiernrainer „Apfel unter der Haube“  
frische Früchte und Beeren  
Schokobrunnen mit Vollmilch, weißer oder zartbitter Schokolade

*Ohne Schokobrunnen 36,00 €*

*Mit Schokobrunnen 39,00 €*