



Weihnachtsbuffet 2024

Etagière am Tisch eingestellt

Serviettenknödelcarpaccio mariniert mit Essig und Öl, gebratene Pilze und Salatbouquet

Burratacreme mit Basilikumöl, alten Balsamico und geschmorten Tomaten

Vitello Tonnato

Brunnenkressesuppe mit Croutons

Bayrische Rinderlende im Ganzen gebraten und am Buffet tranchiert

Ofenfrische Lugeder Ente

Zart geschmorte Ochsenbackerl

Heimisches Wildschwein als Sauerbraten

Lachsforellenfilet aus der Moosmühle

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

Selbstgemachte Ravioli

Kaspressknödel in brauner Butter

Selbstgemachtes Kartoffelgratin

Zweierlei Knödel

Selbstgemachtes Blaukraut

Selbstgemachte Spätzle

Glaciertes Marktgemüse

Schokoladen-Bananen-Tarte mit selbstgemachtem Sorbet

Preis pro Person: 49,90 Euro

Bis 13 Jahre: 19,00 Euro

Bis 6 Jahre: frei