



## **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*