

UNSER WEIHNACHTS-MENÜ

ZUM THEMA „HONIG, ZIMT UND KERZENDUFT“

ENTREE

Weihnachtlicher Honigschinken
mit Oberskren und gefülltem Ei mit Jourgebäck

SUPPE

Klare Rindsbouillon mit Frittaten oder Leberknödel
oder
Kartoffelrahmsuppe mit Lauch und gerösteten Speckwürferln

HAUPTSPEISE

„Cremiges Kürbis-Risotto“
mit frisch gehobeltem Parmesan,
Kirschparadeisern, Cranberry und Kräutern
oder

„Waldviertler Bauern Pasta“
Spaghetti-Kürbis, waldfrische Kräuterseitlinge, Knoblauch,
Bauernschafskäse und ein Hauch Obers – auf Wunsch
auch mit gegrillter Hühnerbrust möglich
oder

„Alt Wiener Vanillerostraten“ mit Spätzle und grünen Bohnen
oder

„Cordon Bleu“ gefüllt mit saftigem Schinken
und würzigem Käse, Pommes Frites und Salat

DESSERT

„Topfenknödelr!“ mit süßen Bröseln und Zimt-Zwetschkenröster
oder

„Weihnachtliches Nougatmousse“
oder

„Warm gezogener Apfelstrudel“ mit einer Kugel
Vanilleeis und Schlagobers