

Weihnachten 2021 in unserer Almhütte

Almhütten - Weihnachtsmenue

„Weihnachtsbrett`l“

Geräucherte Truthahnbrust und Südtiroler Schinkenspeck
 Kitzbühler Bergkäse mit fruchtigem Birnensenf
 Confit und Terrine von der Barbarie - Ente
 an Selleriesalat mit Haselnüssen und getrockneten Cranberries
 Hausgebeizter Loin vom Fjordlachs mit winterlichen Aromen und Meerrettich - Frischkäse
 Apfel - Griebenschmalz und Butter
 Ofenfrisches Krustenbrot und kleine Laugen



Weihnachtspfanne

Ofenfrischer Gänsebraten mit eigener Jus
 Apfelrotkohl und Grünkohl
 Marzipan - Bratapfel
 Kartoffelklöße mit gebräunter Semmelbutter

oder

Winterpfanne

Oldenburger Landente und Schmorbraten vom Pommern Rind mit zweierlei Jus
 Apfelrotkohl und Mandel - Broccoli
 Semmelknödeln und Kräuter-Spätzle

oder

Almhüttenpfanne

Rosa gebratenes Roastbeef vom Pommern Rind mit einem Scampi - Spieß
 Gebratene französische Maishähnchenbrust mit Sauce Béarnaise
 Mediterranes Ofengemüse und Rosmarin Drillinge
 (zusätzlich 10,00 € zum Menuepreis)



Kalt - warme Dessertvariation

3 - Gang - Menue mit Winter- oder Weihnachtspfanne 45,00 €
 3 - Gang - Menue mit Almhüttenpfanne 55,00 €



... zusätzlich

Getrüffelte Kartoffelcremesuppe mit gebratener Gänseleber - zusätzlich 5,00 €

*

Creemesuppe vom Muskatkürbis und Boskopapfel
 mit Steirischem Kernöl und gerösteten Kernen - zusätzlich 5,00 €

*

Käseauswahl mit Honignüssen und Kirschenf
 auf der Schieferplatte serviert - zusätzlich 5,00 €



Mitternachtsimbiss: Berliner Currywurst 3,50 €



Bitte wählen Sie EIN einheitliches Menue für Ihre Gäste aus!
 Vegetarische oder vegane Alternativen bereiten wir gerne nach Absprache vor.

Die Speisen werden jeweils für den gesamten Tisch
 auf dem Brettl` oder in der Pfanne serviert.