Weihnachtsfeiern auf der Alpe

Snacks zum Empfang

Schneebälle – herzhafter Windbeutel | Ziegenfrischkäse-Füllung | karamellisierte Feigen 6.90
Allgäuer Mac'n Cheese im Weckglas – Emmentaler & gereifter Bergkäs | Hörnchennudeln | geräucherte Strudelchips 5.90
Buchweizenpfannkuchen | Egerlingalprahm – marinierter Wildkräutersalat 6.90
Bayerisches Fischpflanzer – geflämmte Gurke | Dillöl | Kartoffelstroh 7.50

Weinempfehlung 2020 Ursprung

Weingut Markus Schneider Pfalz

Dornfelder | Portugieser Cabernet Sauvignon

Pflaume | Cassis | PaprikaZeder | Grafit | frisch&saftig | viel Fruchtfeinwürzig

0.7538

CONFIERTE FORELLE & KAVIAR

gegrillter Lauch&fermentierterSaft | Eigelbcreme | gepuffte Gerste

19.50

MARONENCREMESUPPE pochierteGlühweinbirne | Zirbenholzschaum



10.90



HAGEBUTTEN-KARDAMOMSORBET BIO-Quittensecco



9.50



WINTERGEMÜSEGULASCH Steinpilzcreme | Safrangrießnockerl | Spekulatiuscrumble



25

GESCHMORTE ROULADE

Vom RindauseigenerAufzuchtin BIO-Qualität Kalbsbrätfarce-Zimtschalotten | Barolo-Trüffelbutterglace Salzteig-Selleriesegmente & Püree | Hefebuchtel

34

ENTENBRUST

weiße Portwein-Orangenblütenglace Ofenrosenkohltexturen | Sesamcreme & Schnee Kartoffelknödel | Lebkuchenschmelze

30



BRATAPFEL²

gegrillt | Mousse|Baumkuchen gebrannte Mandeln|dunkles Vanilleeis



