

DAS WIRD IHNEN SCHMECKEN.

ganz sicher!

GET WHAT YOU LIKE... ...AM BUFFET

In der Eventarea gibt es viel Platz für Ihre Wünsche. Mit dabei sind auf jeden Fall Blatt- und Rohkostsalate, Gebäck und unsere selbstgemachte Weihnachtsbäckerei. What else? Das wählen Sie! Im Überblick:

- 2 Vorspeisen**
- 1 Suppe**
- 2 Hauptgerichte**
- 2 Desserts**

3. Hauptgang – Aufpreis EUR 6.00 pro Person

3. Vorspeise und 3. Hauptgang – Aufpreis EUR 8.00 pro Person

3. Vorspeise, 2. Suppe, 3. Hauptgang und Roast Beef – Aufpreis EUR 19.00 pro Person

...ZUR SCHLARAFFENLANDTAFEL

Mitten im Herzen des Genuss - im Restaurant Weinkuchl. Hier wartet schon Gebäck auf Sie und alles Weitere liegt bei Ihnen. Take what you want & choose:

- 2 Vorspeisen oder 2 Suppen**
- 2 Hauptgerichte**
- 1 Dessert**

DAS HAT SICH KÜCHENCHEF MARKO ALLES FÜR

Sie überlegt

DER EINSTIEG INS GESCHEHEN

SO BEGINNT'S - VORSPIEL HOT & COLD

- **Wildragout vom Hirsch** mit Trauben-Chutney und glacierten Maroni
- Steirisches **Vitello mit geräucherter Forelle** dazu Kapern und Aubergine
- **Feige mit gratiniertem Österkron** und Topinambur-Chip
- **Schafskäse** mit Blütenhonig, Birne und Thymian
- **Lachsforelle** mit Kren, Kartoffel, Rahmgurke und Forellenkaviar

„CREAM-TEAM“ SUPPEN

- **Cremesuppe von der Topinambur** mit Sauerrahm, Kräuter und Kren
- **Veloute von heimischen Fischen** mit Buchweizen-Cracker
- **Schaumsuppe vom Kürbis** mit Blutwurst-Ravioli

GLASKLARE SACHE (... ODER SUPPE)

- **Klare Hühnersuppe** mit Grießnocken und Petersilienöl
- **Consomme vom Rind** mit Fleischstrudel und Brunoise
- **Tomatenessenz** mit Concierge Tomate und Rosmarin

JETZT WIRD'S HEIß - DIE HÖHEPUNKTE

NOT FOR VEGGIES

- **Geschmorte Lammschulter** mit Nussbutter-Püree, Petersilienwurzel und Zwiebel
- **Roastbeef dazu Kartoffel-Gratin**, Portwein Schalotten und gefüllte Tomate
- **Kalbsbacke** mit Spätzle und Röstgemüse
- **Zweierlei vom heimischen Wild** mit Apfel-Rotkraut und Servietten-Schnitte

FRISCH AUS DEM WASSER

- **Zander** in Dashi-Räucherfond dazu Pilze und Junglauch
- **Seesaibling** lauwarm mit Fregola Sarda und Tomatenraritäten
- **Roter Waller** im Tempurateig an Pastinake, Orange und Kräuterpesto

JETZT ABER OHNE (...FLEISCH VERSTEHT SICH)

- **Gnocchi mit Hokkaido** und Kürbiskern
- **Strudel mit Frischkäse**, Kräuter und Tomaten-Chutney
- **Beluga Linse** mit Roter Rübe und Bergpfirsich

IT'S A SWEET LIFE

HOT STUFF

- **Bratapfel** mit Nüssen, Marzipan und Zartbitterschokolade
- **Grießflammerie** mit Beerenspiel
- **Mohr im Hemd** mit Vanille und Schokolade

KALT GEHT'S HER

- **Kürbiskern-Beerenschnitte**
- **Mousse** von der weißen und dunklen **Schokolade** mit Zwiebel-Marmelade
- **Aprikose-Joghurt-Rosmarin-Dessert** mit Knusper
- **Crème brûlée**
- **Bienenstich**
- **Brandteigkrapferl** mit Zimt und Schokolade