



WEIHNACHTSBUFFET | 25. DEZEMBER 2019

VORSPEISEN

Graved Lachs | Honig-Senf-Sauce (D,M)
Roastbeef | Sauce Cumberland (M,O)
Büffelmozzarella | Tomaten | Basilikum (G)
Mousse von der Räucherforelle | Apfel | Kren (D,G,O)
Spanischer Serrano Schinken | Melone | Parmesan (G)
Brotsalat | Kichererbsen | Orangen | Sprossen – *vegan* (A,O)
Salatbuffet | Dressing | ofenfrisches Gebäck



SUPPEN

Rindersuppe vom Tafelspitz | Kräuterfrittaten (A,C,G,L)
Porreecremesuppe | Schwarzbrotcroûtons – *vegan* (A,F,O)



HAUPTSPEISEN

Rosa Schweinefilet | Rotwein-Glace (L,O)
Ente | Calvados-Sauce | glasierte Maroni (L,O)
Wiener Schnitzel vom Schwein | Preiselbeerkompott (A,C,G,O)
Gebackener Waldviertler Karpfen | Sauce Tartare (A,C,D,G,M,O)
Ofenkürbis | Belugalinsen | schwarzer Trüffel – *vegan* (L,O)

Beilagen:

Petersilienerdäpfel (G) | Rotkraut (L,O) | Erdäpfelknödel (A,C)
| Gebratene Süßkartoffel | Gemüse



DESSERT

Mousse au chocolat | Fruchtsauce (C,G,O)
Mandel-Panna Cotta | Erdbeeren – *vegan* (H,O)
Eisbombe | Früchte (A,C,G,O)
Crème brûlée (C,G,O)
Frischer Apfel- und Topfenstrudel (A,C,G,O)

Alle angebotenen Speisen und Getränke können Allergene-Stoffe beinhalten,
gerne informiert Sie unser geschultes Personal hierzu bei Bedarf.



Allergen-Kennzeichnung

A	-	Gluten	H	-	Schalenfrüchte
B	-	Krebstiere	L	-	Sellerie
C	-	Eier	M	-	Senf
D	-	Fisch	N	-	Sesam
E	-	Erdnüsse	O	-	Schwefeldioxid und Sulfite
F	-	Soja	P	-	Lupine
G	-	Milch	R	-	Weichtiere