WEIHNACHTSGENUSS

Aperitif

“Winterglut”
gebrannte Blutorange vom Parzmair
mit Fever-Tree Indian Tonic
9,80

Vorspeisen

Kürbiscremesuppe
mit Schwarzbrotcroutons & Pramoleum Kürbiskernöl
A, L, O
5,90

Hirsch Carpaccio “New Style”
fein mariniert mit Ponzu, Sesamöl & Limette,
dazu Edamame, Radi, Chili-Mayo,
& getoastetes Weißbrot
A, C, F, H, N, O
17,90

Hauptgerichte

Festtagsbowl
zartes Pulled Turkey mit Blaukraut, Serviettenknödel,
knusprigen Süßkartoffelwürfeln, kandierten Walnüssen
& Cranberries, verfeinert mit cremigem Cranberry-Topping
A, C, G, H, L, M, O
24,90

Hirschragout
zart geschmort, mit Serviettenknödel,
Blaukraut & Preiselbeer-Birne
A, C, G, L, O
26,90

Weber BRÄU
GMIATLICH UND GUAT

Unser Servicepersonal informiert Sie gerne über allergene Zutaten.

Wildschweinschnitzel in Kräuterpanade
mit Wild-Preiselbeersauce, Kroketten,
Kohlsprossen mit Maroni & Speck
A, C, H, L, O
26,90

Surf & Turf
österreichisches Salon Beef 200 gr., Garnelen,
dazu frisches Marktgemüse, Steinpilz-Kartoffelgratin
& Rotweinjus
B, C, G, M, O
45,90

Veganes Linsen-Gemüsecurry
cremig-würziges Curry
mit buntem Gemüse & Linsen,
dazu Basmatireis, gerösteter Sesam, Erdnüsse
& knusprig frittierte Glasnudeln
H, N
18,90

Gegrilltes Zanderfilet
auf cremigem Rote-Rüben-Risotto,
dazu Romanesco & Salsa Verde
D, G, L, O
24,90

Dessert

weihnachtliche Dessertvariation
Lebkuchenbrownie, Glühweinkirschen-Sorbet,
Vanillekipferl mit Bratapfel im Glas, Macaron, Spekulatius Crumble
A, C, G, H
15,90

"Zirbenzauber"
Eispalatschinken mit hausgemachtem Vanilleeis,
Zirben-Zimt-Honig und Schlagobers
A, C, G, H
9,50

Weber BRÄU
GMIATLICH UND GUAT

Unser Servicepersonal informiert Sie gerne über allergene Zutaten.