



Wintermenü

*Erdinger Huchen,
Senf (Körner & Blatt), Ponzu, Wakame*

*Hummersuppe,
Jakobsmuscheln aus der Bucht von Saint-Brieuc, Fenchel, Meerspargel*

*Périgord Trüffel,
pochiertes Bio Ei, rahmiger Spinat*

*Ravioli vom bayrischen Fasan,
Traubenconfit, Rosenkohl*

*Bretonischer Babyseeteufel „Müllerin Art“,
Kapern, Limetten, Artischocke*

oder

*Rehkätzrücken,
Preiselbeeren, Waldpilze, Blaukraut, Knollensellerie*

Pre-dessert

*Brioche-soufflé,
Pinzgauer Waldheidelbeeren, Vanilleschaum, Manjari 66% Grand Cru Bitterschokolade*

und/oder

*Käse vom Brett,
Fruchtsenf, Schüttelbrot*

4 Gang 115,- €

6 Gang 150,- €



Weihnachtsmenü

*Junger Feldsalat,
hausgeräucherter Hirschkalbsschinken, lauwarmes Kartoffeldressing, Wildkräuter*

*Wildgeflügelessenz,
Leberknödel, Sherry, Schnittlauch*

*Freiland Gans,
Schmorsaft, Blaukraut, Kartoffelknödel, lauwarmer Selleriesalat*

Preddessert

*Briochesouffle,
Pinzgauer Waldheidelbeeren, Vanilleschaum, Manjari 66% Grand Cru Bitterschokolade*

und/oder

*Käse vom Brett,
Fruchtsenf, Schüttelbrot*

4 Gang 90,- €

*Wir wünschen Ihnen und Ihren Familien
frohe Weihnachten und einen guten Rutsch ins neue Jahr.*

Ihre Familie Neumayr & alle Mitarbeiter