

Wintermenü

*Entenleber,
Terrine, Portweingelée, grüner Pfeffer, Brioche*

*Garmischer Alpenforelle,
Teriyaki, Sesam, Fenchel*

*Dashi von geräuchertem Thunfisch,
Kinn vom Bauer Friedls Spanferkel, Wakame*

*Black Tiger Garnele,
roter Thai Curry, Kürbis, Linsen*

*Périgord Trüffel,
pochiertes Freilandeil, rahmiger Spinat*

*Bretonischer Seeteufel,
Hummerjus, Waldpilze, Wirsing, Knollensellerie*

oder

*Hirschkalbsmedaillons,
Wacholder, Preiselbeeren, Waldpilze, Blaukraut, Knollensellerie*

*Gartentrauben,
Taleggio, Schüttelbrot*

*Spekulatius,
Manjari Grand Cru 66% Schokolade, Nashi Birne, Mandarinen*

und/oder

*Käse vom Brett,
Fruchtsenf, Schüttelbrot*

5 Gang 145,-

7 Gang 175,-

Weihnachtsmenü

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

*Essenz von gerösteten Rinderknochen,
Leberknödel, Sherry, Schnittlauch*

*Freiland Gans
Schmorsaft, Blaukraut, Kartoffelknödel, lauwarmes Sellerie Salat*

*Gartentrauben,
 Taleggio, Schüttelbrot*

*Spekulatius,
Manjari Grand Cru 66% Schokolade, Nashi Birne, Mandarinen*

und/oder

*Käse vom Brett,
Fruchtsenf, Schüttelbrot*

3 Gang 85,-

4 Gang 95,-

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

Ihre Familie Neumayr & Mitarbeiter