

# Weihnachtsmenüvorschläge Zum Alten Markt 2018

Auf Wunsch empfangen wir Sie auf dem Dreifaltigkeitsplatz mit einem Glas'l  
**BRATAPFEL-GLÜHMOST** mit einem Schuss Hirschkuss 6,80



In der Stube: **HALLERTAUER HOPFEN SPRITZ** mit Hopfen Bitterlikör, Sprudel und Hopfen Secco 6.80

## Großmutter Art 39.00

**RAPUNZEL SALAT** mit Äpfel, Nüsse, Trauben und Honig-Himbeerdressing

**MEERRETTICH SUPPE** mit geräucherter Forelle

**BAUERN-ENTE** frisch aus dem Rohr, mit Rotweinblaukraut,  
Kartoffelknödel und Butterbrösel

**OMA'S WECKGLASL** mit Grießflammerie, Rum-Lebkuchen und Zwetschgenröster

## Gutsherren Art 43.00

zartes **RINDERMAISERL-CARPACCIO** (Roastbeef) mit Kürbiskernöl und Bauernbrot Kräcker

**WILDKRAFTBRÜHE** mit Steinpilztascherl und Madeira

**ZANDER FILET** in der Kartoffelkruste auf Blattspinat, Schnittlauchsauce und Nusskartoffeln  
oder

**ROSA SCHWEINEFILET** mit Backpflaumen gefüllt, auf grüne Bohnen und Kartoffelplätzchen

**TOPFENKNÖDERL** mit braunen Zimt-Butterbrösel und Amarena Kirsch Eis

## Fürstliche Art 46.00

**LACHS-RUCOLA TATAR** mit Sauercreme, Salatbukett und Kartoffelrösti

Getrüffelte **TOPINAMBUR SUPPE** mit Gemüse Chips

**MEDAILLONS VOM HIRSCHKALBSRÜCKEN**

mit Preiselbeer-Pfeffersauce, Mandelbrokkoli und Butterspätzle  
oder

**FISCHVARIATION MIT SCAMPI** auf Safransauce, gegrilltem Fenchel-Tomatengemüse  
und Basmatireis

**FÜRSTLICHE WEIHNACHTSÜNDE** a la Alter Markt

## vegetarisch

abgebräunte **KÜRBISMAULTASCHEN** mit Lauchzwiebeln, Kartoffeln, Kernd'l und Kernöl

## ... kleines Zwischengangerl

**SORBET** von der **SCHWARZEN JOHANNISBEERE** mit Enzian 4,90 €



Im Menü inbegriffen sind Brot und Butter, sowie reichlich essbare Tischdekoration,  
wie Nüsse, Nikolausäpfel und Mandarinen!

Das Hauptgericht Fisch, Fleisch oder vegetarisch kann hier im Restaurant gewählt werden.

### Eine wichtige Bitte!

Teilen Sie uns am Vortag Ihrer Feier bis mittags 12 Uhr die verbindliche Personenzahl mit,  
die wir Ihnen dann auch in Rechnung stellen.