

# WEIHNACHTSFEIER-MENÜ I

## EMPFANG

auf der Bistrotterrasse vor unserer Almhütte  
mit einem klassischen Glühwein und einem alkoholfreien Punsch,  
Nürnberger Rostbratwürstchen mit Kraut  
Kartoffel-Rösti mit Apfelmus

## MENÜ

Marinierter Feldsalat  
Tanusforelle / Kürbiskerne / Cranberry-Vinaigrette  
~

Maronen-Samtsuppe  
mit Wildschinken  
~

Confierte Barbarie Entenkeule  
Balsamico Rotkraut / Kartoffelknödel / Ribisel-Jus  
~

Im Gewürzsud pochierte Williams Birne  
Zimt-Rum Eis / Lebkuchen Crumble

## GETRÄNKE

2020 „Held“ Riesling trocken VDP.Gutswein  
Weingut Balthasar Ress / Rheingau

2022 Weissburgunder trocken  
Weingut Kisselbach / Rheingau

2021 Quinta do Baixo Nat´ Cool  
Niepoort / Bairrada

Alkoholfrei: Träublein  
Schloss Vaux / Rheingau

Mineralwasser

## SONSTIGES

Menükarte mit Firmenlogo  
Weihnachtliche Tischdekoration

**Empfang mit allen genannten Leistungen: € 10,00 pro Person**  
**Pauschalpreis für das Dinner mit allen Getränken € 95,00 pro Person**  
**(3 Stunden, danach weitere Getränke gegen Aufpreis)**

## WEIHNACHTSFEIER-MENÜ II

### EMPFANG

auf der Bistrotterrasse vor unserer Almhütte  
mit einem klassischen Glühwein und einem alkoholfreien Punsch,  
Nürnberger Rostbratwürstchen mit Kraut  
Kartoffel-Rösti mit Apfelmus

### Menü

Tranche vom Label Rouge Lachs  
gelbe Bete / Joghurt / Sauerampfer

~

Krustenterravioli  
Bisque-Kürbisnage / eingelegter Hokkaido / Buchenpilze

~

Geschmortes Kalbsbäckchen  
getrüffelter Rahm / Serviettenknödel / Balsamico-Schmorjus

~

Altwiener Apfelstrudel  
Vanillecrème / Weinbrand-Rosinen / Gewürzmandel

### GETRÄNKE

2022 „1 Stein“ Riesling feinherb  
Weingut Ferdinand Herke / Rheingau

2020 Pinot Gris „3 Tauben“ trocken VDP.Ortswein  
Weingut Drautz-Able / Württemberg

2019 „Edition PW“ Spätburgunder trocken VDP.Gutswein  
Weingut Georg-Müller-Stiftung / Rheingau

Alkoholfrei:

Dr. Höhls POMP Bio  
Schloss Vaux / Rheingau

Mineralwasser

### SONSTIGES

Menükarte mit Firmenlogo  
Weihnachtliche Tischdekoration

**Empfang mit allen genannten Leistungen: € 10,00 pro Person**  
**Pauschalpreis für das Dinner mit allen Getränken € 110,00 pro Person**  
**(3 Stunden, danach weitere Getränke gegen Aufpreis)**