

SCHATTBUCH

Restaurant

WEIHNACHTSMENÜS 2024

(AB 15 PERSONEN - 120 PERSONEN GÜLTIG - AB 1 - 14 PERSONEN GILT DAS AKTUELL ANGEBOTENE MENÜ - AB 6 PERSONEN EINHEITLICH)

ALLE MENÜS INKLUSIVE:

Amuse-Bouche / Handgeschöpftes Dinkelbrot & Butter / Pre Dessert

APERITIV SNACK

DREIERLEI LÖFFELHÄPPCHEN (SIE HABEN DIE WAHL)

14,50 € pro Person

- Asiatisches Beefatar / Kokos
- Räucherlachs / Meerrettich / Schnittlauch
- Wachtelei / Avocado / Kartoffel
- Roastbeef / Remoulade
- Hüttenkäse / Pinienkerne / Trockentomate / Zucchini
- Räucherforelle / Apfel / Dill / Radieschen

KÄSE VOM TÖLZER KASLADEN

Gerne präsentiert Ihnen Christian Marz seinen berühmten Käsewagen mit einer erlesenen Auswahl an hochwertigsten Hart- und Weichkäsen.

3 Sorten Pro Person

Anstatt Dessert +8 €

On top 16 €

VORBESTELLUNG

Wenn Sie sich für ein Menü entscheiden, bei dem Ihre Mitarbeiter Auswahlmöglichkeiten haben, benötigen wir die jeweilige Anzahl der Gerichte 1 Woche vor Veranstaltungszeitpunkt, um rechtzeitig genügend frische Ware für Sie bestellen zu können

UNVERTRÄGLICHKEITEN

Wir können, bei frühzeitiger Absprache, in einem gewissen Maße auf Allergien/Unverträglichkeiten (Laktose/Gluten) Rücksicht nehmen. Erfahren wir erst am Veranstaltungstag davon, sind uns leider die Hände gebunden und wir können lediglich durch Weglassen der jeweiligen Komponenten/Gerichte reagieren.

SCHATTBUCH

Restaurant

MENÜ I

WILDKRÄUTERSALAT VOM KELTENHOF

Gebratene Kräutersaitlinge / Nüsse

GETRÜFFELTE PETERSILIENWURZEL CREMESUPPE



ZWEIERLEI VOM KALB / RIND ODER SCHWEIN (EINHEITLICH)

Kartoffelterrinen / Schmorgemüse / Rotwein Jus

oder

SAIBLINGSFILET

Kürbis – Maronen Risotto / Portweinschaum

oder

GESCHMORTE ROTE BEETE

Kürbis – Maronen Risotto / Portweinschaum



ZIMT CREME BRÛLÉE

Zwetschge / Rum / Haselnuss Crumble

Supplement Service möglich + 5 €

3-Gang (ohne Suppe oder Salat) 59 € / 4-Gang 69 € pro Person

SCHATTBUCH

Restaurant

MENÜ II

MARONENCREMESUPPE



FORELLE „BLAU“

Kartoffelschaum / Lauch / Zitronen Beurre Blanc



SCHLUTZKRAPFEN

Spinat / Weißweinschaum



ROSA GEBRATENE BARBARIE ENTENBRUST

Brezenknödel / Rotkohl / Preiselbeerquitte



TOPFENKNÖDEL

Nougat / Yuzu / Rote Williams Birne

Kein Supplement Service!

3-Gang (ohne Forelle) 72 € / 4-Gang 85 € pro Person

SCHATTBUCH

Restaurant

MENÜ III

PILZCONSOMMÉ

Grißnockerl / Buchenpilze



SCHLUTZKRAPFEN

Spinat / Weißweinschaum



WANGENER REHRÜCKEN

Kartoffel - Maronen Kuchen / Flowersprouts / Petersilienwurzel

oder

WILDFANG ZANDER

Gewürz Bulgur / Geschmorte Karotte / Passionsfrucht Beurre Blanc



ORIGINAL BEANS „BENI WILD“ 66%

Orientalischer Chai / Erdnuss / Ingwer

Kein Supplement Service!

3-Gang (ohne Forelle) 89 € / 4-Gang 99 € pro Person