



Menüvorschläge für Weihnachtsfeiern 2018

NaturGenuss-Weihnachtsmenü:

Vogelersalat in Haselnussdressing mit Hirschschinken und karamellierter Birne

Schaumsupperl von der Petersilwurzel mit Trüffel

*Ofenfrisches Weihnachtsganserl mit Beifuß-Safterl,
Zwetschgen-Chutney, Blaukraut und Kartoffelknödl*

Geeistes Latschenmousse mit Marzipan-Bisquit, Rotweinkirschen

€ 51.00

Landhaus-Menü:

Marinierte Lachsforelle mit Couscous, Avocado und Mango-Wasabieis

Gelbes Linsensupperl mit Hummertempura und Erbsenkresse

„Das Reh Rosa“ mit Hollunder-Pfefferschäum, Spitzkraut und Maronipüree

Lauwarmer Mandel-Moosbeerenkuchen mit Zitrusfrüchte und Topfeneis

€ 53.00

Vegetarisches Menü (alternativ mit Fisch):

Mutteringer Bio-Ziegenweichkas mit bunten Ofenkarotten und schwarzer Walnuss

Rohnerravioli mit Mohnbutter

Grieß-Safran-Nockerl mit gebratenem Kürbis und Salbeijus

oder: *Wallerfilet mit Dörrobst-Gremolata, feine Bohnen und Topinamburcreme*

Spekulatiuseis mit Schokoladencannelloni und Rumtopf

€ 45.00 mit Waller € 51.00



„Ois-dabei-Packerl“: (Ab 20 Personen)

Wintersalate in Vitaldressing mit Kerndl und Granatapfel

oder: Tafelspitzsupperl vom Steinpilz-Spinatstrudl

Kabeljaufilet mit Lardo, Radicchio Tardivo und Fregola Sarda

oder: Geschmorte Kalbsschulter mit Balsam-Zwieberl, Schwarzwurzeln und cremiger Polenta

oder: Kartoffel-Trüffelgnocchi mit Sprossenkohlblätter und Kerbelschaum

„Cheese-Cake“ mit Ananastatar und Vanilleeis

€ 65.00 inkl. heißem Aperitif an der Feuerschale

und anschließender vierstündiger Getränkepauschale

mit Wasser, alkoholfreier Getränke, Biere, ausgesuchten Weinen und Kaffee.

Menü „einfach quad“:

Kartoffelsupperl mit Majoran, Gmias und Schwammerl

Kalbsrahmgulasch mit Spätzle und Vogerlsalat

Topfenknödl mit Nussbrösl, Holler-Birnenkoch und Kaffeeis

€ 32.00

Weitere Schmankerl:

Vorspeisen-Variation der Menüvorschläge -drei kalte, zwei warme- in Tischmitte eingestellt

Aufpreis zum 4-Gang-Menü (ab 4 Personen) p. P. **€ 6.00**

Lende vom Cocoon-gereiftem Rupertirind mit verschiedenen Soßen,
winterliches Gemüse und Kartoffelgratin (ab 10 Personen) p. P. **€ 34.00**

Kaiserschmarrn gschmackig mit Früchte und Vanillerahmeis
im Pfandl serviert (ab 4 Personen) p. P. **€ 9.50**

Fackelwanderung um den Mühlberg
mit Glühwein am Landhaus an der Feuerschale p. P. inkl. Fackeln **€ 10.00**

Give-away für Ihre herzlichen Mitarbeiter:
Bio-Christkindltee in der 100 g Packung aus dem Hause Bioteaque **€ 11.80**

Drei original grimmige Rupertiwinkler **Perchten** (1 Stunde) **€ 150.00**



Weinempfehlungen:

2017er Grüner Veltliner Rosensteig Bio-NaturGenuss
Geyerhof Familie Maier, Kremstal **0,75l € 25.00**

2017er Sauvignon Blanc Jakobi
Gross, Steiermark **0,75l € 27.50**

2017er Catarrato-Zibibbo Bio-NaturGenuss
Carmelo Vaccaro, Sizilien **0,75l € 30.00**

2016er Beck Ink (Zweigelt/St. Laurent) Bio-NaturGenuss
Judith Beck, Burgenland **0,75l € 26.00**

Pinot Noir Kloster am Spitz Bio-NaturGenuss
Thomas Schwarz, Burgenland **0,75l € 31.00**

2016er Primitivo Puglia IGT
Mandorla, Apulien **0,75l € 28.00**

*Vor allen Menüs servieren wir ofenfrisches Brot und verschiedene Aufstriche.
Menüs nur auf Vorbestellung ab 4 Personen, Änderungen vorbehalten.
Preise für 3 oder 5 Gänge auf Anfrage. **Gültig von 23.11. bis 22.12.2018.***

**Landhaus Tanner, Familie Steffie und Franz Tanner, Aglassing 1, Waging am See
Tel. 08681-69750 - Fax 08681-697549 - office@landhaustanner.de**