



Menüvorschläge für Weihnachtsfeiern 2021

NaturGenuss-Weihnachtsmenü:

Konfierter Saibling mit Zitronenöl, Topinambur und Kerbelgrün

Kastanienschaumsupperl mit schwarzem Trüffel

Resche Bio-Ente vom Kettenberger-Hof
mit Zwetschgen-Chutney, Blaukraut und Kartoffelknödl*

Bratapfelmousse im Baumkuchen mit Eierliköreis

€ 58.00

**begrenzte Verfügbarkeit, alternativ bayerische Bauerngans*

Vegetarisches Menü (alternativ mit Fischhauptgang):

Ofenrohner mit Blumenkohlmousse und Malzcrumble

Dinkel-Topfen-Ravioli mit geschmorter Tropea-Zwiebel und Haselnüsse

*Glacierte Soja-Karotten mit Sesam, Buchenpilze, scharfer Kräutercreme und Perlemmer
oder: Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit Hummerschaum, Artischocken und Fregola Sarda*

Dessert von der Mandarine

€ 50.00, mit Wolfsbarsch € 59.00

„Ois dabei-Packerl“: (ab 20 Personen)

*Zarte Salatspitzen in Kürbiskern-Dressing mit Ziegenkas und Granatapfel
oder: Kartoffelschaumsupperl mit Blunzn-Majoran-Krustl*

*Geschmorte Schulter vom Rupertirind mit Hollerkoch, Sellerie und Knollenziest
oder: Wallerfilet mit Senfwirsing und orientalischen Linsen
oder: Getrüffeltes Risotto mit Topinambur, Radicchio Trevisano und Heumilch-Parmesan*

Nougatknödl mit Glühweifeigen und Birnen-Kakao-Sorbet

€ 69.00 inkl. heißen oder spritzigen Aperitif

und anschließender vierständiger Getränkepauschale

mit Wasser, alkoholfreier Getränke, Biere und Weine aus der Empfehlung.

Auf der Rückseite geht's kulinarisch weiter!



Slow Food®

Menü „einfach quad“:

Kürbisschaumsupperl mit weihnachtlichen Aromen

Rehragout mit Schwammergröstl, kaltgerührten Preiselbeeren, Petersilwurzl und Breznknödl

Dörrobst-Vanille-Strudl mit Holler-Birnenkoch und Kaffeeis

€ 41.00

...und sonst noch:

Vorspeisen-Variation der Menüvorschläge -drei kalte, zwei warme- in Tischmitte eingestellt
Aufpreis zum 4-Gang-Menü (ab 4 Personen) p. P. € 8.00 (a la Carte p. P. € 25.00)

Gereifter heimischer Käse aus dem Tölzer Kasladen mit Feigensenf und Nussbrot
(ab 4 Personen) p. P. € 9.90

Kaiserschmarrn geschmackig mit Früchten und Vanillerahmeis
im Pfandl serviert (ab 4 Personen) p. P. € 12.90

Fackelwanderung um den Mühlberg mit Glühwein/Fruchtpunsch am Landhaus
an der Feuertonne (ab 10 Personen) p. P. inkl. Fackeln € 15.00

Weinempfehlungen:

2020er Grüner Veltliner, Stefan Bauer, Wagram
0,75l € 35.00

2020er Chardonnay Muschelkalk, Weingut Hindler, Weinviertel
0,75l € 37.00

2019er Zweigelt, Andi Kroiss, Neusiedlersee
0,75l € 37.00

2018er Cuvée vom Kalk BIO (Blaufränkisch/Cabernet Sauvignon/Merlot)
Franz Weninger, Burgenland
0,75l € 39.00

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 24.11. bis 22.12.2021.

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