



Menüvorschläge für Ihre Weihnachtsfeier 2025

Business-Christmas | 68 € Mo-Mi | 78 € Do-Sa

Aperitif:

Prosecco Superiore Vigna del Cuc brut | Col Sandago | Venetien | aus der Magnumflasche

Eingestellte Vorspeisen:

Tatar | Bio-Rind | Kernölmarinade | Granola | Kürbiscreme
Räucherfisch | Ofengemüse-Gazpacho | Zwieberl | Amaranth
Bio-Roggenflammkuchen | Bio-Ziegenfrischkas | Feigen | Honig | Tardivo | fermentierter Pfeffer

Show-Cooking Hauptgangbuffet:

Risotto | Rohner | Kräuterseitling | schwarze Walnuss | Heumilch-Parmesan
Lachsforelle in der Salzkruste | Zitronenschaum | Schwarzwurzl-Spinat-Gmias | Kartoffelpüree

Flying-Dessert:

Karamellisierte Kaffee-Creme | Vanillekipferlmousse | Apfelkiacherl | 2erlei weihnachtliches Eis

Aglassinger Adventsmenü | 77 € mit Ente | 87 € mit Gans

Gebeizter Saibling | Schwarzwurzl | Sanddorn | Meerrettichschaum

Wild-Consommé | kandierte Kastanien | Radicchio-Ravioli

Bayerische Bauernente **oder** Gans | Zwetschgen-Chutney | Blaukraut | Kartoffelknödl

Bratapfelmousse | Baumkuchen | Eierliköreis

Vegetarisches Greenstar-Menü | 65 €

Cannoli | Bergkasfonduta | Granatapfel | Haselnuss | Spinatblattl

Geröstete Blumenkohlcreme | Salzzitrone | gepoppter Dinkel | schwarzer Knoblauch

Geschmorte Petersilienwurzl | Sonnenblumenkern-Trüffelschaum | Einstundenei | Wintertrüffel

Warmer Topfenkuchen | Blutorange | Honigeis

Menü „einfach guad“ | 48 €

Südtiroler Gerstl-Suppe | Wurzlgmias | Speck | Kräuter

Böfflamott | Chiemgauer Rind | Zimtkirschen | Rahmwirsing | Schwarzbrotknödl

Lebkuchenstrudl | Rumsahne | Aglassinger Quittensorbet



„Ois dabei“-Packerl | 105 €

Geräucherte Kürbissuppe | Wasabi | Wildgarnelentatar
oder: Rohner-Carpaccio | Vogerlsalat | Schokoladendressing | Bio-Ziegenkas

Schwammerl-Mille Feuille | Parmesan | Liebstöckl | Haferlwurzl
oder: Zandergröstl | Buttermilch | Traube | Sellerietascherl
oder: Entenbrust | Cashewmiso | Tropea-Zwiebel | wilder Broccoli | Orangen-Cous Cous

Nougatknödl | Mandarine | Zwetschgen-Salzkaramell-Eis

Das Angebot „Ois dabei“-Packerl beinhaltet einen heißen oder spritzigen Aperitif
und anschließender vierständiger Getränkepauschale
mit Wasser, alkoholfreier Getränke, Biere und Weine aus der Empfehlung sowie Kaffee.

Empfehlungen aus unserer Weinkarte | Flaschen 0,75 l

2024er **Weißburgunder** | Silly | Südsteiermark | 42 €
2024er **Roter Veltiner** vom Gösing Bio | Söllner | Wagram | 42 €
2024er **Soave** (Garganega) San Michele Bio | Ca`Rugate | Venetien | 42 €

2023er **Lust&Leben** (ZW/SL/BF) bio | Paul Achs | Burgenland | 42 €
2019er **Blaufränkisch** bio | Gernot Heinrich | Burgenland | 42 €
2020er **San Siro** (CA/ME) Vigneti delle Dolomiti bio | Pisoni | Trentino | 40 €

...und sonst noch

Ein Dutzend Austern „Fines de Claire No.2“ | auf Eis | Chesterbrot | 50 €

Vorspeisenvariation der Menüvorschläge - drei kalte, zwei warme - in Tischmitte eingestellt
Aufpreis zum 4-Gang-Menü (ab 8 Personen) | p. P. 18 € (a la Carte p. P. 33 €)

Kaiserschmarrn | im Pfandl | Früchte | Vanillerahmeis (ab 4 Personen) | p. P. 15 €

Gereifter österreichischer Bio-Käse | Kuh | Schaf | Feigensenf (ab 4 Personen) | p. P. 15 €

Menüs nur auf Vorbestellung, ab 4 Personen.

„Ois dabei“-Packerl ab 15 Personen, Business-Christmas ab 25 Personen.

Gültig von 21. November bis 22. Dezember 2025.

Wegen saisonaler Verfügbarkeiten behalten wir uns Änderungen vor.

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