



Menüvorschläge für Ihre Weihnachtsfeier 2026

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

Aperitif:

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

Eingestellte Vorspeisen:

Rosa Kalb | Sellerie | Papaya | Zwiebel | Ingwer | Limette | Koriander
Lachsforellentatar | orientalische Mayonnaise | Granatapfel | Sprossen
Kürbis | Maroni-Walnuss-Ricotta | Gremolata | Vogerlsalat

Show-Cooking Hauptgangbuffet:

Getrübte Spaghetti aus dem Parmesanlaib | Schwarzwurzl | Trüffel
Rehkeule im Ganzen | Pfeffer-Preiselbeer-Soße | Wirsing | Schwammerlnödl

Flying-Dessert:

Karamellisierte Kaffee-Creme | Nougatmousse | Hollerschmarrn | 2erlei weihnachtliche Eis

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

Süß-saure Lachsforelle | Sellerie | Orange | Grand Manier

Klares Ochsensupperl | Petersilwurzl | Brätstrudl

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

Geeister Christstollen | Mandarinen | Mandelkrokant

Vegetarisches Menü | 65 €, alternativ mit Seeteufel 78 €

Ziegenkäsekuchen | Rohnersorbet | Birne | Radicchio

Geschmorter Sellerie | Paprikacreme | Petersilsoße | gepoppter Dinkel

Brotklee-Krapferl | Kürbis | wilder Broccoli | schwarze Walnuss
oder: Seeteufel | Granatapfel-Balsam | Schwarzwurzl | Hummus

Aglassinger Mozartkugel | Aprikosencreme | Quittensorbet

Menü „einfach guad“ | 52 €

Räucherfisch-Dashi | Dattel | Lauch | Miso-Mayo | geröstetes Brot

Geschmorte Rindsschulter | BBQ-Aromen | Kartoffel-Röstzwiebel-Pürée

Glühweinbrownie | Topfeneis | Preiselbeere



„Ois dabei“-Packerl | 105 €

Blumenkohlsuppe | Granatapfel | Malzcrumble

oder: Endivien-Vogersalat | Sauerrahmdressing | Rohner | gehacktes Ei | Kresse

Fonduta-Ravioli | Traube | Radicchio | Pinienkerne

oder: Wallerfilet | Griebenkruste | karamellierter Apfel | Kren-Linsen | Kartoffel-Bruckbaam

oder: Duroc-Schweinebauch | 65°/24h | Petersilpürée | Knollenzest | Trüffel

Maroni-Millefoglie | Passionsfrucht | Feige | Amarettoeis

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

2025er **Chardonnay** Zeitlos | Heribert Bayer | Mittelburgenland | 42 €

2025er **Grauburgunder** La Vita | Pfaffl | Weinviertel | 42 €

2025er **Verdicchio** di Metalica Bio | ColleStefano | Marken | 40 €

2023er **St. Laurent** Tattendorf Bio | Familie Reinisch | Thermenregion | 42 €

2024er **Zweigelt** Bio | Ehmoser | Wagram | 42 €

2024er **La Sagreta Rosso** (NE/ME/SY/CF) Bio | Planeta | Sizilien | 40 €

...und sonst noch

Ein Dutzend Austern „Fines de Claire No.2“ | auf Eis | Chesterbrot | 45 €

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 19. November bis 22. Dezember 2026.

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