



Menüvorschläge für Ihre Weihnachtsfeier 2024

Business-Christmas | 64 € Mo-Mi | 74 € Do-Sa

Aperitif:

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

Eingestellte Vorspeisen:

Lachsforellentatar | orientalische Mayonnaise | Granatapfel | Sprossen
Burrata | Kürbis | Radicchio Trevisano | Ciabatta | Cranberry
Kalbswicklerl | Topinambur | schwarze Walnuss | Birne

Show-Cooking Hauptgangbuffet:

Getrübte Spaghetti aus dem Parmesanlaib | Schwarzwurzl | Trüffel
Zweierlei Ente | rosa & geschmort | Chutney | Blaukraut | Polentaschnitte

Flying-Dessert:

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

Aglassinger Adventsmenü | 75 € mit Ente | 85 € mit Gans

Wällersülzerl | Rohner | Wasabicreme | Vogerlsalat

Klares Ochsenupperl | Ganserlleber-Schnitte | Petersilwurzl

Bayerische Bauernente **oder** Gans | glacierte Marone | Preiselbeere | Blaukraut | Kartoffelknödl

Parfait | Vanillekipferl | Mandarine | kandierte Mandel | Rum-Rosine

Vegetarisches Greenstar-Menü | 65 €

Kohlrabi | Spinat | Schwamm | Trompetenpilz

Kürbistee | Topinambur-Ravioli | Mohn-Miso | Kürbis-Papier

Romanesco | Popcorn | Quitte | Vogelbeere

Feige | Passionsfrucht | Butterkekseis

Menü „einfach guad“ | 45 €

Kartoffelsupperl | Majoran | Wurzelgmias | Schwammerl

Gefülltes Spanferklwammerl | Leberkas | Rahmwirsing | Breznknödl

Glühwein-Guglhupf | Topfeneis | Preiselbeere



„Ois dabei“-Packerl | 99 €

Schwarzwurzel-Kastanien-Supperl | Speckkrustl
oder: Südtiroler Brotsalat | Bergkas | Feige | Balsamico-Zwiebel

Rohner „Hasselbeck“ | Kerndl-Grenola | Fonduta | Kräuterseitling
oder: Kabeljau | Blaukrautschaum | Cima di Rapa | Kartoffelpüree
oder: Kalbshaxe | 74°/14h | Dörrobstgremolata | Kürbiskraut | Ricottagnocchi

Kletzen-Mohn-Strudl | Birne | Rotwein-Topfeneis

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

Empfehlungen aus unserer Weinkarte | Flaschen 0,75 l

- 2023er **Weißburgunder** | Potzinger | Südsteiermark | 38 €
- 2023er **Grüner Veltiner** Hoher Rain Bio | Geyerhof | Kremstal | 38 €
- 2023er **Cuvée Bianco 448** (CH/SB/PB) | Kellerei Girlan | Südtirol | 35 €

- 2021er **Zweigelt** Ried Hedwighof Bio | Sepp Moser | Neusiedlersee | 40 €
- 2021er **Merlot** Haus & Hof | Hannes Reeh | Neusiedlersee | 38 €
- 2022er **Nero d'Avola** Disueri DOC | Az. Agr. Cusumano | Sizilien | 40 €

...und sonst noch

- Ein Dutzend Austern „Fines de Claire No.2“** | auf Eis | Kimchi-Mayo | Röstbrot | 50 €
- Vorspeisenvariation** der Menüvorschläge - drei kalte, zwei warme - in Tischmitte eingestellt
Aufpreis zum 4-Gang-Menü (ab 8 Personen) | p. P. 12 € (a la Carte p. P. 33 €)
- Wasti`s kaiserlicher Schmarrn** | im Pfandl | Früchte | Vanillerahmeis (ab 4 Personen) | p. P. 14 €
- Gereifter österreichischer Bio-Käse** | Kuh | Schaf | Feigensenf (ab 4 Personen) | p. P. 15 €

Menüs nur auf Vorbestellung, ab 4 Personen.

Business-Christmas ab 25 Personen.

Gültig von 22. November bis 21. Dezember 2024.

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