



## Menüvorschläge Weihnachten

Zum Aperitif

Glühwein



Glas 3.00 €      1 Liter 15.00 €

Prosecco mit Preiselbeersaft

pro Glas 4,00 €

Plätzchenteller

Hausgemachte Plätzchen und Weihnachtsgebäck

pro Teller 3.50 €

### 1. Advent

Feldsalat in Sauerrahmdressing mit  
gerösteten Weißbrotwürfel und kross  
gebratenen Speck

☺

Bayerische Festtagssuppe

Rinderbrühe mit verschiedenen Einlagen-

☺

Im Reindl serviert, am Tisch eingestellt

Gänse- und Entenbraten mit eigener Soße

dazu Kartoffel- und Semmelknödel,

Blaukraut, Apfelkompott und Preiselbeeren

☺

Winterliches Mousse au Chocolat

mit eingelegten Früchten

32,80 €

### 2. Advent

Carpaccio von geräucherter Gänsebrust  
in Preiselbeer-Meerrettichdressing

☺

Maronencremsuppe

mit Gänseleber-Spießchen

☺

¼ Gans frisch aus dem Ofen

dazu Blaukraut

Kartoffelknödel und gefüllter Bratapfel

☺

Hausgemachte Lebkuchenmousse mit

Früchten und Orangensauce

38,20

### 3. Advent

Geräuchertes und gebeizter Lachs  
an Bratapfel-Fenchel-Salat  
mit Mandelsauerrahm auf Ruccolabett

☪

Wildconsommè mit Briesnockerl

☪

Zarter Hirschrücken am Stück, rosa gebraten  
in edlem Rotwein geschmorte Keule dazu  
Rosenkohl und Kartoffel – Maronenpüree

☪

Baiernrainer „Apfel unter der Haube“  
mit Vanilleeis

42,80

### 4. Advent

Schwarzwurzelsalat in Orangen Ingwerdressing  
und Riesengarnele

☪

Pastinakenschaumsuppe  
mit Blätterteigsternen

☪

Entenbrust rosa gebratenen  
mit Zuckerschoten – Karottengemüse  
und getrüffeltem Kartoffelschnee

☪

Vaniliekipferlparfit mit Bratapfelcreme

41,90

*Adventsbuffet*  
ab 40 Personen

Am Tisch eingesetzt:  
Kräuterquark, Griebenschmalz, Butter  
Brez'n und Brot

Zu Beginn servieren wir:  
Kürbiscappuccino mit Sesamstangerl

Kalt  
Rauchfischspezialitäten  
Saibling, Waller und Forelle mit Apfel- Meerrettich  
Hausgemachtes aus Altkirchen:  
Rinderschinken und Försterpeitsche, Wurstsalat  
rosa gebratener Rehrücken mit Sauce Cumberland  
gebratenes eingelegtes Gemüse mit Limonen-Curry-Jogurt

Warm:  
Knusprige, bayrische Bauerente  
glasierte Kalbsnuss  
gebratenes Meerzungenfilet auf Zucchini-Tomatengemüse  
Kartoffelschupfnudeln auf rahmigem Spinat mit altem Parmesan  
dazu; kleine Kartoffel- und Semmelknödel, Blaukraut, Petersilienkartoffeln

Süß:  
Kaiserschmarrn mit Apfelkompott und Zwetschgenröster  
Bayerische Creme,  
Baiernrainer „Apfel unter der Haube“  
frische Früchte und Beeren  
Schokobrunnen mit Vollmilch, weißer oder zartbitter Schokolade

*Ohne Schokobrunnen 36,00 €*

*Mit Schokobrunnen 39,00 €*