



Liebe Gäste,
Herzlich willkommen
im Empfänger Hof.

Wie schön, dass Sie
die festlichen Tage bei
uns verbringen.

WEIHNACHTS- MENÜ 2025



Als Aperitif empfehlen wir:

Glas Pommery Ice Champagner	7,50
Rhabarber Hugo alkoholfrei	5,90

1. Gang Suppe zur Auswahl:

Festtagssuppe

Flädle | Grießnockerl | Markklößchen

oder

Hausgemachte Kürbiscremesuppe

Kürbiskernöl | Sahnetupfer

2. Zwischengang:

Kleine Salatbowl

Blattsalate | Rohkostsalate | Körnermix | Hausdressing

3. Gang wählen Sie Ihren Hauptgang:

Vegetarisches Gericht:

Gemüse Pfanne

Gebratenes Gemüse | Thai-Curry | Kokosmilch |
duftender Basmatireis – leicht pikant –

33,90

Fischgericht:

Tagliatelle mit Lachsstückchen 34,90
mit Limetten-Sauce

Hauptgerichte

Zartes Schweinefilet 35,90
Rahmsoße | Gemüse | Butterspätzle

Wildragout vom Reh & Hirsch 39,90
Kräftige Spätburgundersoße | gebratene Egerlinge |
Preiselbeer-Birne | Spätzle

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 39,90
Petersilienkartoffeln | Zitrone | Preiselbeeren | Garnitur

Zwiebelrostbraten vom arg. Rumpsteak 41,90
Zwiebelsoße | Prinzess-Bohnen | hausgemachte Spätzle

Kalbsgeschnetzeltes 41,90
Mandelbrokkoli | Kartoffelrösti

Für unsere kleinen Gäste (nur bis 10 Jahre)

dazu reichen wir eine kleine Suppe und kleinen Salat

Putensteak natur

Rahm-Sauce | Spätzle 16,90

Kleines paniertes Schnitzel vom Schwein

Pommes Frites | Ketchup 16,90

Dessert

Kleine Verführung

Kugel Eis | Espresso 5,90

Eis & Heiß

2 Kugeln Vanilleeis | heißen Himbeeren & Sahne 8,90

Lebkuchen Creme Brûlée

Vanille-Sauce | Sahne 8,90

Eierlikörbecher

Schokoladeneis | Bourbon Vanilleeis |
Sahne | Knusperkrokant 8,90