



Unser Menü 2024 für Ihre Weihnachtsfeier

Petersilienwurzel Creme Suppe
Chip/Öl

Duett vom Ochsen - Lende und Ochsenbacken
Herzoginkartoffeln/Karotte/Jus

oder

Gebratener Zander
Kartoffelgnocchi/Spitzkohl/Meaux-Senfschaum

oder

Hausgemachte Ravioli
gefüllt mit Pilzricotta/Parmesanschaum

Weihnachtliche Dessertvariation



HALLNBERG
LANDHOTEL
— EST 1874 —

Weihnachten 2024

Vorschläge für Ihr Weihnachtsmenü

Wählen Sie eine Vorspeise, einen Zwischengang, 2 Hauptgerichte und ein Dessert aus.

Vorspeisen

Ziegenkäse & Kürbis
Karamellisiert & mariniert, Chutney mit Ahornsirup

Beef Tatar Asia Style
mit Soja Ei, Misomayo und Shitake

Hausgebeizter Lachs
mit Mango-Chili-Sud, Limettenmayo und Kräuter

Wintersalat & süß sauer gegrillter Radicchio
mit Granatapfeldressing & Briohecroutons

Suppen

Maronen Creme Suppe
mit Südtiroler Speck und Frühlingslauch

Petersilienwurzel Creme Suppe
mit Chip und Öl



HALLNBERG
LANDHOTEL
— EST 1874 —

Hauptgerichte

Bayerische Ente
mit Blaukraut und Knödel

Duett vom Ochsen - Lende und Ochsenbacken
mit Kartoffelvariation, Karotte und Jus

Rosa gebratener Kalbsrücken unter der Pilzkruste
mit Wurzelgemüse und Kartoffelvariation

Gebratener Zander
mit Kartoffelgnocchi, Spitzkohl und Meaux-Senfschaum

Bayerischer Saibling
mit Honig karamellisierter Radicchio, Wallnüsse und Bergkäse-Pasta

Vegetarische Hauptgerichte

Trüffel-Pasta
schwarzem Trüffel

Hausgemachte Ravioli
gefüllt mit Pilz Ricotta/Parmesanschaum

Kürbis-Risotto
gegrillter & gepickelter Kürbis / Kräuter

Spinatknödel
mit Nussbutter und Parmesan

Dessert

Schokolade, Schokolade, Schokolade
Mousse, Tarte, Eis

Variation vom regionalen Apfel
Creme, gepickelt, Kücherl und Calvadosseis

Banana Bread
Tonkamascarpone, karamellierte Banane und Kokosyuzueis