

WEIHNACHTSMENÜS

Gasthaus Wild

2024

Wir freuen uns Ihnen unsere Weihnachtsmenüs auf der folgenden Seite präsentieren zu können, die Preise gestalten sich wie folgt:

3 gängiges Menü mit Suppe € 45,-

3 gängiges Menü mit Vorspeise € 49,-

4 gängiges Menü € 56,-

Damit wir einen Reibungslosen Ablauf Ihrer Feier garantieren können, bitten wir Sie die Auswahl der Vorspeisen, Hauptspeisen und Desserts auf 3 zu beschränken.

Weiters ersuchen wir Sie uns die möglichst genaue Personenanzahl bis spätestens **3 Tage** vor der Veranstaltung mitzuteilen.

Bei weiteren Fragen wenden sie sich bitte an

Frau Petra Groß oder Herrn Michael Lehner

Wir freuen uns schon auf Ihre Veranstaltung

WILD

G A S T H A U S

Tel. 920 94 77

Email:office@gasthaus-wild.at

VORSPEISEN

Oktopus Salat Asiatisch mit Peperonata, Chili und Bohnen (F,O,L)

Nektarinen Salat mit Kalbstafelspitz und Büffel Mozzarella (G)

Frischkäse Mousse mit Sweet Chili Sauce und Mönchskopf (G)

Carpaccio vom Rindslungenbraten mit Rosmarinöl und Grana (G)

SUPPEN

Rindssuppe mit Frittaten (A,C,G,L)

Erdäpfel Kraut Suppe mit Blunzen Nockerl (A,C,G)

Hokkaido Kürbiscrème Suppe mit Kürbiskern-Croutons und Kernöl (A,C,G,)

HAUPTSPEISEN

Tortellini mit Dörrparadeiser und Salbei Butter (A,C,G,)

Gebratene Erdäpfel Lauch Laibchen mit Papaya Sauce und Paradeiser Ingwersalat (A,C,G)

Sesam Zander auf Wasabi Sauce mit Cous Cous Puffer und Wurzel Gemüse (D,C,G,N)

Gesottenes Wurzelfleisch vom Schopf mit Kümmel Erdäpfeln und Lauch (G,L)

Lamm Stifado mit gebackenen Rotkraut Knödeln (G,A,C,O)

In Nuss Panade gebackene Hirschnitzel mit cremigem Kohl (A,C,G,L)

Vegetarisches Bohnen Chili mit gebackenen Stubenkücken Spieß(A,C,G,O)

DESSERTS

Schwarzwälder Kirsch Tiramisu (A,C,G)

Kürbiskern Krokant Parfait mit Heidelbeeren Ragout (C,G)

Kokos Zitronen Panna Cotta (G)

Mohn Nudeln mit Zwetschkenröster (A,C,G)