

DIENSTAG, 25. DEZEMBER 2018

# WEIHNACHTSBRUNCH IM GAUDIUM:

Hausgemachte Köstlichkeiten vom Buffet zwischen 11:30 und 14:30 Uhr



## Vorspeisenvariationen:

Rindsülzchen mit Kürbiskernvinaigrette  
Wildpastete mit Cumberland, Gefüllte-Eier Gemüse Mayonnaise  
Heurigenplatte mit Spezialitäten aus der Selchkammer  
Rohschinken Wildsalami, Räucherlachs, Räucherfisch

## Suppen:

Gansleinmachsuppe mit Bröselknödel  
Leberknödel- / Frittatensuppe

## Hauptspeisen:

Weihnachtsgansl  
Hirschgulasch, Zwiebelrostbraten  
Gefüllten-Schweinebauch, Döllertaler  
Schweinsschnitzel und gebackene Hühnerflügel  
Rotbarsch im Käuterpackerl



## Beilagen:

Rotkraut  
Erdäpfelknödel, Serviettenknödel,  
Pommes und Reis  
Buntes Salatbuffet

## Dessert:

überbackene Topfenpalatschinken  
Maroni Dessert im Glas,  
Mini Schaumrollen und Punschkraperl



---

€ 33,- pro Person (Kinder von 6 - 12 Jahre € 16,-)  
Menü-Änderungen vorbehalten

ACHTUNG: 25. & 26. DEZEMBER, 11.00 - 15.00 UHR, FESTTAGS-SCHMANKERL Á LA CARTE IM HAUPTLOKAL!