

DIENSTAG, 25. DEZEMBER 2018

WEIHNACHTSBRUNCH IM GAUDIUM:

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



Vorspeisenvariationen:

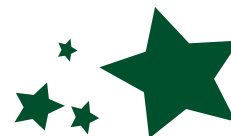
Rindsülzchen mit Kürbiskernvinaigrette
Wildpastete mit Cumberland, Gefüllte-Eier Gemüse Mayonnaise
Heurigenplatte mit Spezialitäten aus der Selchkammer
Rohschinken Wildsalami, Räucherlachs, Räucherfisch

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!