



Weihnachtsmenü 1

“FELD & HOF”

Cremige, lauwarme Belugalinsen

mit hausgeräuchertem Schinken, rote Beete,
Schnittlauchmayo und Kartoffelstroh

Feine Wildconsommé

mit Wurzelgemüse und Rehmaultäschle

Knusprig conferierte Entenkeule

mit luftigen Semmelknödeln, Apfelrotkohl und
Orangensauce

Paris Brest mit Nougatcrunch

eingelegten Rumtopfrüchten und Kaffeeeis

54,50€

Frohe Weihnachten



Weihnachtsmenü 2

“FLUSS & WALD”

Hausgebeizte Spessartforelle

auf Kohlrabi-Apfeltatar mit Dill-Buttermilch-
Vinaigrette und Sauerteigbrotchips

Pulled Pork Balls

vom heimischen Wildschwein mit Rotkraut-
Erdnuss-Salat und Miso-Mayonnaise

Zweierlei vom Reh, Keule und Rücken,

rosa gegart, mit handgerollten Schupfnudeln,
Spitzkohl-Duxelles, Selleriepüree und Wildjus

Käseauswahl aus dem Tölzer Kasladen

mit Quittenchutney, hausgemachtem
Früchtebrot und Trauben

55,00€

Frohe Weihnachten



Weihnachtsmenü 3

“GARTEN”

Lauwarmes Semmelknödelcarpaccio

mit gebratenen Waldpilzen, Crème Fraîche,
eingelegten Radieschen und gehobelem
Bergkäse

Getrübte Petersilienwurzelsuppe

mit Buttercroûtons und Petersilienöl

Hausgemachte Ziegenkäsegnocchi

mit geschmortem Kürbis, Salbeibutter,
Kürbisschaum und Belper Knolle

Feines Apfelkuchlein

aus bretonischem Mürbteig mit eingelegten
Portweinäpfeln, Mandelcrunch und
hausgemachtem Vanilleeis

52,50€

Frohe Weihnachten