

IHR WEIHNACHTSMENÜ

ZUM SELBER ZUSAMMENSTELLEN
AB 10 PERSONEN EIN MENÜ PRO GRUPPE
MIT 2 HAUPTGÄNGEN ZUR WAHL

VORSPEISEN

Kalbstafelspitz, Lachsforellentatar, Kapernvinaigrette
Rote Rüben Carpaccio, Haselnusspesto, Hirschrücken
Hausgebeizter Gin Lachs, Wasabimousse, Kräuter
Beef Tatar, Schalottencreme, geröstetes Brot

SUPPEN

SANDWIRTH-Suppentopf mit Gemüse, Nudeln und Rindfleisch
Kräftige Rindsuppe, Frittatenroulade
Topinambursuppe, Flusskrebse
Kürbis-Orangensuppe, Frischkäsenockerl, Kernöl

HAUPTGERICHTE

„Fonda“ Branzino, weiße Bohnen, confierte Tomate
Saiblingsfilet, Spinat, Erdäpfelpüree
Lachsforellenfilet, Zweierlei Erbse, Kren
Maishendlfilet, Trüffelvinaigrette, Karfiol, Kresse
Hirschrücken, Senfkornjus, Süßkartoffel
Beiried, Pfeffersauce, Erdäpfelstrudel, Gemüse
Schweinefilet, Krautfleckerl, Kräuter

DESSERT

SANDWIRTH-Pudding mit Himbeerragout
Marmoriertes Schokoladenmousse, Haselnusskrokant
Topfensouffle, Himbeer-Oberseis
Nougatparfait, Zimtweichsel

SANDWIRTH-Gedeck

Weißes Tischwäsche mit Stoffserviette, Baguette & Butter, Tischblume und Menükarte € 3,00

- | | | |
|--|-----------|---------|
| ➤ Tischnummern sind kostenlos erhältlich | | |
| ➤ Namenskartchen bedruckt | pro Stück | € 1,50 |
| ➤ Sesselhussen | pro Stück | € 11,00 |

UNSERE MENÜPREISE

3-GANG MENÜ

1x Suppe / 2x Hauptgang / 1x Dessert

pro Gruppe

€ 39,00 pro Person exkl. Gedeck

3-GANG MENÜ

1x Vorspeise / 2x Hauptgang / 1x Dessert

pro Gruppe

€ 44,00 pro Person exkl. Gedeck

4-GANG MENÜ

1x Vorspeise / 1x Suppe / 2x Hauptgang / 1x Dessert

pro Gruppe

€ 50,00 pro Person exkl. Gedeck

5-GANG MENÜ

1x Vorspeise / 1x Suppe / 1x Zwischengang / 2x Hauptgang / 1x Dessert

pro Gruppe

€ 64,00 pro Person exkl. Gedeck

DIE PREISE VERSTEHEN SICH BEI DER AUSWAHL FÜR
EIN EINHEITLICHES MENÜ MIT ZWEI HAUPTGÄNGEN ZUR WAHL.
FÜR JEDES ZUSÄTZLICHE WAHLGERICHT VERRECHNEN WIR € 3,- PRO PERSON.

ALLERGENE STOFFE - EU LEBENSMITTELVERORDNUNG

Gemäß der EU-Lebensmittelverordnung wurden die Zutaten, die
14 Hauptallergene die Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten
hervorrufen können, wie folgt, in der Speisekarte, ausgewiesen:

A	für glutenhaltiges Getreide
B	für Krebstiere- und erzeugnisse
C	für Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	für Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelantine)
E	für Erdnüsse und -erzeugnisse
F	für Soja (-bohnen) und -erzeugnisse
G	für Milch und Milcherzeugnisse inkl. Laktose
H	für Schalenfrüchte und -erzeugnisse
L	für Sellerie und -erzeugnisse
M	für Senf und -erzeugnisse
N	für Sesam-Samen und -erzeugnisse
O	für Schwefeldioxid und -erzeugnisse
P	für Lupinen und daraus hergestellte Produkte
R	für Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Erzeugnisse

„Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.“

„Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder –Unverträglichkeiten auslösen können.“

„Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.“