



IHR WEIHNACHTSMENÜ

ZUM SELBER ZUSAMMENSTELLEN

*ab 10 Personen ein Menü pro Gruppe
mit 2 Hauptgängen zur Wahl*

VORSPEISEN

Beef Tatar vom Nockbergrind, pochiertes Ei, Senfeis

Lachsforellenmaki, Avocadotempura, Sojagelee

Warm geräuchertes Forellenfilet, Champagnerkraut, Speck

Rote Rübenscarpaccio, Radicchio, Walnuss (✓ vegan – auf Wunsch mit lauwarmen Ziegenkäse)

SUPPEN

Kürbiscremesuppe, gebackenes Strudelblatt (✓ vegan)

Cremesuppe vom Kalbstafelspitz, Bröselknödel

SANDWIRTH Suppentopf

VEGANER HAUPTGANG

Winterliches Gemüse, Cous Cous, Nussöl (✓ vegan)



FISCHGERICHTE

Saiblingsfilet, Apfelweinvinaigrette, grüner Pfeffer
Lachsforelle, Estragon, Topinambur, Zwiebel
„Fonda“ Branzinofilet, Tomatensud, Fenchelpüree

FLEISCHGERICHTE

Filet vom Nockbauerschwein, Apfel-Mostkraut, gebratene Gnocchi
Getrüffeltes BIO Hendlfilet, Rahmpolenta
Hirschrücken, Rotkrautchutney, Madeirajus, Karfiol
Schnitte von der Beiried, Speckkarotte, Pilze

DESSERT

SANDWIRTH Pudding, Himbeerragout
Beeren, weißes Schokoladenmousse, Knusper
Frischkäsemousse, Spekulatius, Karamellsauce
Grießknödel, Sauerkirschragout





UNSERE MENÜPREISE

3-GANG MENÜ

1x Suppe / 2x Hauptgang zur Wahl / 1x Dessert

pro Gruppe

€ 39,00 pro Person exkl. Gedeck

3-GANG MENÜ

Vorspeise / 2x Hauptgang zur Wahl / Dessert

pro Gruppe

€ 44,00 pro Person exkl. Gedeck

4-GANG MENÜ

Vorspeise / Suppe / 2x Hauptgang zur Wahl / Dessert

pro Gruppe

€ 50,00 pro Person exkl. Gedeck

5-GANG MENÜ

Vorspeise / Suppe / Zwischengang / 2x Hauptgang zur Wahl / 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.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen,
die Allergene oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie gerne von unseren Mitarbeitern.