



Unser Weihnachtsfeier-Baukasten 2019

Zur Begrüßung:

Empfang an Alexanders Feuertonne (wetterabhängig) mit ...

... Winzerglühwein, alkoholfreiem Punsch 4,50 €

... Winzerglühwein, alkoholfreiem Punsch, hausgemachtem Gänseschmalz auf Bauernbrot 5,50 €

... Winzerglühwein, alkoholfreiem Punsch, Reiberdatschi mit Zucker & Zimt, Bratapfelmus 6,50 €

... Winzerglühwein, alkoholfreiem Punsch, Flammkuchen belegt mit Rote Bete & Gorgonzola 7,80 €

... Winzerglühwein, alkoholfreiem Punsch, sautierten Maroni 8,50 €

Preise sind pro Person, Angebot richtet sich immer für komplette Gruppe!

Weihnachtlicher Menüvorschlag 1:

Gänse-Arrangement

(Unser Gänse-Arrangement servieren wir Ihnen gerne ab 4 Personen)

Suppe

Herzhafte Gänsekraftbrühe mit hausgemachter Pfannkuchen-Pilz-Roulade, Gänseleberspätzle und feinem Gemüse

Hauptgang

Eine Gans, gebraten
an hauseigener Gewürzmischung, mit kräftiger Jus
glacierten Maronen
Kartoffelknödel
hierzu reichen wir hausgemachtes Rotkraut

Dessert

Vanilleeis mit heißem Rotwein-Zwetschengeragout und Sahnegarnitur

Hierzu reicht unser Burgfräulein eine Flasche Alexander's Terrassenwein Creation Rot
Komplettpreis für 4 Personen: 99,80 €



Weihnachtlicher Menüvorschlag 2:

(Suppe, Zwischengang und Dessert werden vorab gewählt, Hauptgang am Abend direkt)

Suppe (für Gruppe einheitlich)

- Kürbis-Zimt-Cappuccino mit Milchschaumhaube und Ras al Hanout
5,00 €
oder
- Herzhafte Wildkraftbrühe mit Walnusspätzle, Entenmaultäschle und Wintergemüsejulienne
5,50 €

Zwischengang (für Gruppe einheitlich)

- Knackiger Feldsalat mit karamellisierten Orangenfilets, gerösteten Kernen und Preiselbeerdressing
6,50 €

Hauptgang zur Wahl

- *Ochsenbäckchen in Glühwein geschmort*, mit Serviettenknödel, Zwetschgen-Honig-Jus und Apfelrotkohl
22,00 €
- *Fränkisches Schweinefilet* mit Schwammerl in hellem Rahm an hausgemachten Kräuterspätzle
16,50 €
- Vegetarisch/vegan möglich:
Sautierter Rosenkohl an Maronen, flambierten Birnenscheiben, Granatapfelhonig, mit Ziegenkäse gratiniert
11,50 €
- *Gebratenes Zanderfilet* auf Pastinaken-Kartoffel-Püree, mit Kaiserschoten und Rotwein-Butter-Sauce
18,00 €

Dessert (für Gruppe einheitlich)

- Weißes Schokoladensouffle mit Pflaumensorbet und Apfel-Zimt-Ragout
8,80 €
oder
- Apfelbeignets von der Feuertonne (wetterabhängig) mit Vanillesauce und Schlagsahne
8,80 €



Weihnachtlicher Menüvorschlag 3:

(Wählen Sie eine kleine Menüfolge aus unserer Speisekarte, z.B.:)

Suppe (für Gruppe einheitlich)

- Kräftige Rinderkraftbrühe mit Leberknödeln, Gemüsebrunoise und Kräutern

Zwischengang (für Gruppe einheitlich)

- Kleiner Salatteller der Saison an unserem Hausdressing

Hauptgang zur Wahl

- Rumpsteak „Burgvogt“
vom argentinischen Black-Angus-Rind, mit Apfel-Whisky-Jus und Kroketten
32,80 € (incl. Suppe, Zwischengang und Dessert)
- Hausgemachte Kürbis-Ravioli
in cremiger Currysauce mit Kaiserschoten, Tomätchen und geräuchertem Popcorn
27,50 € (incl. Suppe, Zwischengang und Dessert)
- Schweineschnitzel „Försterchristl“
vom Schweinerücken, mit Champignons á la creme und Kroketten
24,80 € (incl. Suppe, Zwischengang und Dessert)
- Geschmorter Hirscheulenbraten
mit Preiselbeersauce nappiert, hausgemachten Kräuterspätzle und Renettenkraut
33,00 € (incl. Suppe, Zwischengang und Dessert)

Dessert (für Gruppe einheitlich)

- Cremiges Vanilleeis mit heißen Rotweinpflaumen und Schlagsahne

Gerne gestalten wir mit Ihnen gemeinsam ein individuelles Menü!

Einzelne Komponenten aus den Menüs sind kombinierbar.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!