

## WEIHNACHTSMENÜS

Feldsalat mit geröstetem Krustenbrot,  
Schwammerl und Speckkrusteln

\*\*\*

Knusprige Bauernente, Blaukraut,  
Bratapfel, Kartoffelknödel  
und Reiberdatschi

\*\*\*

Frische Apfelküchle,  
zweierlei Saucen und Vanilleeis

**MENÜPREIS PRO PERSON: 43,50**

---

Brezenknödelcarpaccio, Kürbis-  
vinaigrette und gebratene Wachtel

\*\*\*

Rehnüsschen im Bergspeck, Pfifferlinge,  
Kohlsprossen, Kartoffel-Preiselbeer-Krapfen

\*\*\*

Geeister Christstollen mit  
Ragout von Zwergorangen

**MENÜPREIS PRO PERSON: 49,50**

---

Sülze vom gepökeltm Tafelspitz,  
Feldsalat, Kren, Radieschen

\*\*\*

Gebratenes Zanderfilet, Rahmwirsing,  
Senfsauce, Bamberger Hörnchen

\*\*\*

Topfenmousse von der Tegernseer  
Käserei, Rumfrüchte

**MENÜPREIS PRO PERSON: 46,50**

---

Perlhuhnbrüstchen, Steinpilzragout,  
Wildkräutersalat, Bergkäse

\*\*\*

Das Beste vom Almoachsen in zwei Gängen serviert

1. Ragout auf Kartoffel-Pastinakenpüree
2. Tournedos auf Morchel-Apfel-Ragout,  
Kartoffelgratin

\*\*\*

Geeister Cappuccino, Beerenragout

**MENÜPREIS PRO PERSON: 53,00**

Geräuchertes und Gehacktes  
vom Saibling, Meerrettichdip  
und Fenchelrösti

\*\*\*

Schlutzkrapfen, Nußbutter, Bergkäse

\*\*\*

Geschmorte Kalbsbäckchen,  
Schlehensauce, Fingerkarotten,  
Schupfnudeln

\*\*\*

Allerlei aus der  
Weihnachtsbäckerei

**MENÜPREIS PRO PERSON: 60,00**

---

Salat von mediterranem Gemüse,  
Rucola, warmer Ziegenkäse  
im Bergschinken

\*\*\*

Ochsenschwanzsuppe, Portwein,  
warmes Käsegebäck

\*\*\*

Lammrücken mit Kräuterkruste,  
Bohnenpüree, Kartoffel-Zucchini gratin

\*\*\*

Tobleroneparfait, Topfenmousse,  
marinierte Früchte

**MENÜPREIS PRO PERSON: 56,00**

---

### DAS ETWAS ANDERE MENÜ

Hot Dog von der Rehbratwurst,  
Apfel-Blaukrautsalat, Preiselbeerdip

\*\*\*

Rollmops vom Kalb und Scampi,  
Thymian-Cremepolenta, Romanesco

\*\*\*

Cannelloni von weißer und  
dunkler Schokolade,  
Eierliköreiscreme

**MENÜPREIS PRO PERSON: 42,50**