

Weihnachtsmenüs

Menü 1

Getrübete Topinambursuppe

oder

Räucherfischtartare
an Salatbouquet mit Erdäpfelplinis

❶

Schweinsfilet im Speckmantel
auf Kürbisgemüse und Kräutergnocchi

❷

Gebrautes Zanderfilet
auf rote Rübenrisotto und Kernölschaum

❸

Rosa gebratens Huftsteak
auf Specklinsen mit Erdäpfelgratin

Lebkuchensouffle
an warmen Weichseln und Vanillesabayon

3 Gänge mit Suppe 19,-
3 Gänge mit Vorspeise 21,-
4 Gänge 23,-
(Vorspeise+Suppe+Hauptspeise+Dessert)

Menü 2

Erdäpfelsuppe
mit Blunzntascherl

oder

Frischkäseterrine
mit gebratenen Hühnerfilet an Blattsalat

①

Gebrautes Forellenfilet
auf Fenchelgemüse dazu Erdäpfel- Lauchpüree

②

Hühnerbrüstchen
mit Frischkäse gefüllt, auf mediterranem Gemüse und Braterdäpfel

③

Beiriedschnitte
mit Schwammerlsauce und Erdäpfelrösti

Warmer Schokoladekuchen
mit Bratapfel- Zimteis

3 Gänge mit Suppe 19,-
3 Gänge mit Vorspeise 21,-
4 Gänge 23,-
(Vorspeise+Suppe+Hauptspeise+Dessert)

Menü 3

Kürbisrahmsuppe
mit Obershaube und Ölspur

oder

Steirischer Vorspeiseteller
Nasser Schafkäse, Vulkanoschinken, Räucherforelle,
Käferbohnen und Vogerlsalat

①

Posthornspieß
Drei Sorten saftiges Fleisch mit Speck,
dazu Grillsaucen und Pommes frites

②

Gekochtes Rindfleisch
mit Semmelkrenhaube, Rösterdäpfel und Kürbisgemüse

③

Seehechtfilet
im Kräutermantel auf Gemüsebeet

Gundlpalatschinke
mit Schokoladesauce, Vanilleeis und Schlag

3 Gänge mit Suppe 17,50
3 Gänge mit Vorspeise 19,50
4 Gänge 21,50
(Vorspeise+Suppe+Hauptspeise+Dessert)

Menü 4

Rindsuppe mit Frittatenroulade

Hausgebeiztes Forellenfilet
auf lauwarmen Sprossen- Paprikasalat

Geschmortes Kalbsackerl
auf Erdäpfel- Sellerie und Brokkoli

Marmoriertes Schokoladenmousse
an Beerenröster

4 Gänge 24,-

Vegetarische Speisen:

Blätterteig- Gemüsestrudel
auf Kräuterschaum mit buntem Salat

Gebratene Polentaschnitte
auf Lauchragout mit buntem Salat

Gebackener Mozzarella
auf Schwammerlrisotto mit buntem Salat

**Wählen Sie ein Menü für die gesamte Veranstaltung aus.
Leider ist es nicht möglich, zwei Vorspeisen bzw. mehrere
Menüblöcke auszuwählen.**

**Für Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.
Franz Scholz, Restaurant POSTHORN 0316/82 40 47**