

Weihnachten 2016 im Dorf

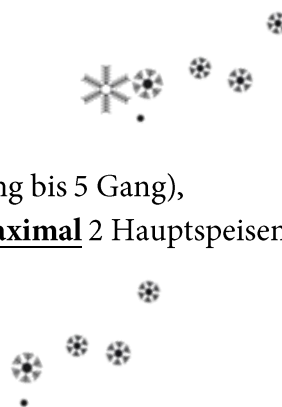
Ankommen. Wohlfühlen. Umsorgt sein.



Variation von Prosecco	€ 3,80
Kärntner Abendrot (Orangensaft, Grenadine, Wodka, Zitronensaft)	€ 4,50
Glühmost oder Glühwein aus dem Kessel mit weihnachtlicher Feuerstelle am Dorfplatz	€ 3,90
Früchtepunsch (alkoholfrei) aus dem Kessel mit weihnachtlicher Feuerstelle am Dorfplatz	€ 3,60
Gebratene Maroni	€ 3,80



Bitte stellen Sie sich Ihr Wunschmenü (2 Gang bis 5 Gang), bestehend aus einer Speise pro Gang und **maximal** 2 Hauptspeisen zur Wahl, zusammen.



Vorspeisen

Rosa gebratenes Roastbeef serviert mit sautiertem Balsamicogemüse und Sauce Tartare	€ 8,20
Rosa gebratenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern	€ 8,20
Rosa Lammrückenfilet in Portweingemüse und Tzatziki-Sauce	€ 9,20

Suppen

Klare Rindsuppe mit Frittaten	€ 4,30
Klare Hühnersuppe mit Glundner-Knöderl	€ 4,30
Sellerie-Apfelschaumsuppe mit Zimtcroûtons	€ 4,60
Cremige Kürbisrahmsuppe mit gerösteten Kürbiskernen	€ 4,60

Warme Vorspeisen

Gegrilltes Filet vom Kärntner Laxn aus Feld am See serviert auf Zartweizen-Gemüserisotto	€ 9,80
Gebackene Quiche von Waldpilzen an Kräuter -Sauerrahmdip	€ 7,90
Finkensteiner Tagliatelle mit Tomaten-Olivenragoût und Forellen-Speckmedaillons	€ 8,20
Paillard vom heimischen Premium Rind, serviert mit Waldpilzen, Rucola und Montasio Käse	€ 8,40



Hauptspeisen

Rosa gebratenes Filet vom Kärntner Premium Rind an Cognac-Pfeffersauce, serviert mit Sesam-Kartoffelkrapferl und Gemüsebouquet	€ 24,50
Feines Steak vom Kärntner Milchkalbrücken an Steinpilzrahm, dazu Kartoffel- Frischkäsestrudel und Mandel- Broccoli	€ 26,50
Grillteller mit Stücken vom Schwein, Rind, Huhn mit Pommes Frites, buntem Gemüse und Cocktaildip	€ 12,90
Gebratene Schweinefiletmedaillons an Kräuterrahm, dazu Kartoffelgratin und gelbe Speckfisolen	€ 15,90
Schnitzel Wiener Art vom Schweinerücken, dazu Petersilienkartoffel und Preiselbeeren	€ 12,80
Cordon Bleu vom Schweinerücken mit buntem Gemüsereis und Preiselbeeren	€ 14,20
Gebratenes BIO Schwartl' Karree an Kümmel-Malzbierjus, dazu Grießknödel und gebratener Wirsing	€ 16,50
Brust vom Freilandhühnchen mit Mozzarella überbacken an Rosmarinjus, dazu gebackener Polenta und Paprika-Maisgemüse	€ 15,90

Hauptspeisen

Gebratenes Branzinofilet aus Piran auf Pestonudel und glacierten Cherrytomaten	€ 18,50
Gegrilltes Forellenfilet aus Feld am See mit Rieslingsauce, dazu Tomatenrisotto und sautierte Rohnen	€ 18,50
Mit Montasio Käse überbackene, gefüllte Zucchini auf Tomatenragoût mit gebratenen Polentatalern	€ 11,50
Cremige Käsespätzle mit Röstzwiebel und Schnittlauch	€ 11,50
Feine Tomaten-Oliventagliatelle mit glacierten Balsamico-Honig- Tofuscheiben	€ 10,80

Desserts

Feines Lebkuchenparfait an warmen Sauerkirschragoût	€ 7,20
Cremiges Mousse vom Sauerrahm an Fruchtmark und Schlag	€ 6,70
Mousse von zweierlei Schokolade an Erdbeersauce	€ 7,20
Warmer Graumohnkuchen an Himbeersorbet und Schlag	€ 6,80
2 Stück Topfenknödel in Butter-Nussbrösel auf Beersauce	€ 6,80
Mit Baiser überbackenes Fruchtsorbet	€ 5,20



Gesprächiges Fondue

Fondue Suppe oder Öl	€ 26,50
4 verschiedene Sorten Fleisch mit Huhn, Kalb, Rind, Schwein Gemischter Salatteller, Baguette, drei Dips, buntes Gemüse, Kräuterbutter und Ofenkartoffel mit Schnittlauchsauce inkl. - bei Auswahl Fondue Suppe - am Schluss mit einem 2cl Sherry	
Fondue Käse	€ 20,80
mit Weißbrotwürfel, Ofenkartoffel mit Schnittlauchsauerrahm mit einem Obstler zum Abschluss	
Fondue Schoko	€ 15,20
Verschiedene Obstsorten der Saison am Spieß, helle oder dunkle Schokolade und Biskuitwürfel	

Alle Preisangaben pro Person, inkl. MwSt.