



## **WEIHNACHTSMENUES**

*Aperitif:*

*Frisch gepresster Mandarinsaft mit Prosecco aufgegossen* € 6,50

*„Hugo“ Holunderblütensaft mit Limette, Minze und Prosecco* € 6,50

---

### *Menue I*

*Weihnachtlicher Vorspeisenteller:*

*Wildbrätplanzerl – Sellerie – Nussalat - Crepes gefüllt mit Räucherlachs auf Kressesauce – Waldpilze mit gehobelten Parmesan – geräuchertes Forellenfilet auf buntem Kartoffelsalat*

☆

*Kürbis-Kokossuppe mit Ingwer und Garnelenspieß*

☆

*Hirschmedaillon auf Schwarzwurzeln mit Romanesco und Preiselbeercrepes*

ODER

*Saiblingsfilet auf rote Beete Risotto, Lauchstroh und weißem Trüffelschaum*

☆

*Weihnachtlicher Dessertteller*

€ 43,00



---

## Menue II

---

*Lachstartar mit Rösti, Wachtelei, grünem Spargel und Feldsalat*



*Wildconsommé mit Wildbrätstrudel und Gemüsestreifen*



*Rosa gebratene Entenbrust mit Datteln – Orangensauce, dazu  
Kartoffelgratin und Gemüse*

ODER

*Zanderfilet im Speckmantel auf Graupenrisotto*



*Lebkuchentiramisu im Glas mit Punschfrüchten*

€ 41,00

---

## Menue III

---

*Gambas im Tempurateig und Chilisauce*



*Pappardelle mit Ochschwanzragout*



*Perlhuhnbrust auf Artischocken-Fenchelgemüse und gefüllte Kartoffelgnocchi*



*Kokosmilch – Panna Cotta auf eingelegter Mango*

€ 44,00



---

*Menue IV*

---

*Thunfischcarpaccio auf exotischem Gemüse und Rucola*



*Sepiarisotto mit gebratenen Gambas und Hummerschaum*



*Hirschmedaillon mit Steinpilzkruste, glasierten Maroni und Selleriepüree*



*Griesscanneloni mit Quittenkompott*

€ 43,00

---

*Menue V*

---

*Winterlicher Salat mit Linsen geröstetem Bauernbrot, Birnenspalten gehobelten  
Parmesan und Feigenbalsamico*



*Portion Bauernente mit Kartoffelknödel, Blaukraut, glasierten Maronen  
und Preiselbeerapfel*



*Christstollentiramisu mit Rotweinbirne*

€ 29,00



*Menue VI*

---

*Edelfischpflanzlerl mit Forellenkaviar auf Kartoffel-Feldsalat*



*Maronensüppchen mit schwarzem Trüffel*



*Gebratene Jakobsmuschel auf Ananas-Chilikraut und Hummerschaum*



*Champagnersüppchen mit Holunderblütensorbet*



*Kalbsfilet in der Brotkruste mit Madeirajus, Romanesco und Kartoffel –  
Selleriepüree*



*Schoko-Kokosmousse mit marinierten Waldbeeren*

€ 65,00

**Vegetarisches Menue**

*Menue VII*

---

*Winterlicher Salat mit Linsen geröstetem Bauernbrot, Birnenspalten gehobelten  
Parmesan und Feigenbalsamico*



*Kürbisscappuccino mit Amarettini und Gorgonzolaschaum*



*Lasagne von Zucchini und Auberginen auf Tomaten - Basilikum – Ragout und  
gegrillter Scamorza*

*oder*

*Pressknödel auf grünem Spargelragout und Grana Padano*



*Weihnachtlicher Dessertteller*

€ 29,00



## **Weihnachtsbuffet**

### VORSPEISEN

*Hausgeräucherter Saibling auf Maronen –und Schwarzwurzelsalat  
Hirschpflanzerl auf Sellerie-Walnußsalat  
Hausgebeizter Lachs mit Lebkuchenkruste und Orangen - Dip  
Rote Beete mit geschmortem Pulpo  
Eingelegte Waldpilze mit Südtiroler Speck  
Carpaccio vom Rind mit gerösteten Pinien - Kerne  
Gebackene Garnele auf pikanten Gemüsetreifen  
Gemischte Salate*

### HAUPTSPEISEN

*Weihnachtsgans mit Kartoffelknödel, Apfelblaukraut, Kastanien und  
Preiselbeeren  
oder  
Hochrippe am Stück mit Rotwein-Schalottensauce, Kartoffelgratin und kross  
gegrillten Gemüsestreifen  
☆  
Fischfilets alla Bouillabaisse  
☆  
Spargelschlutzer mit grünem Spargel und brauner Butter*

### NACHSPEISEN

*Lebkuchentiramisu im Glas mit Rotweibirne  
Marmoriertes Schokoladenmousse im Glas mit Amarenakirschen  
Orangen - Crème Brûlée  
Marillenknödel mit Vanilleeis  
Exotischer Fruchtsalat  
Auswahl an Bergkäse mit Trauben*

€ 60,00



*Individuelle Menues, ganz nach Ihrem Geschmack, stellen wir gerne für Sie zusammen.*

*Wir sind offen für Anregungen, damit Ihre Feier ein Erfolg wird.*

### ***Waldhaus Deininger Weiher***

*Markus Tschurtschenthaler*

***Telefon: 08170-99870-0***

***[www.waldhaus-deiningerweiher.de](http://www.waldhaus-deiningerweiher.de)***

***[info@waldhaus-deiningerweiher.de](mailto:info@waldhaus-deiningerweiher.de)***

***Telefax: 08170-99870-10***