

Weihnachtsbuffet 2025

Etagière am Tisch eingestellt

Serviettenknödelcarpaccio mariniert mit Essig und Öl, gebratene Pilze und Salatbouquet

Büffelmozzarella mit Basilikumöl, altem Balsamico und geschmorte Tomaten

Feine Tafelspitzsülzerl mit roten Zwiebel mariniert dazu Kernöl

Karfiolcremesuppe mit Croutons und Kräuteröl

Bayrische Rinderlende im Ganzen gebraten und am Buffet tranchiert

Ofenfrische Ente

Heimisches Wildschwein als Sauerbraten

Lachsfilet

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

Selbstgemachte Ravioli

Kaspressknödel in brauner Butter

Selbstgemachtes Kartoffelgratin

Zweierlei Knödel

Selbstgemachtes Blaukraut

Selbstgemachte Spätzle

Glaciertes Marktgemüse

Zwetschgenknödel auf Beerenragout mit selbstgemachtes Vanille Eis

Preis pro Person: 49,90 Euro

Bis 14 Jahre: 19,00 Euro

Bis 6 Jahre: frei