

**fine
dine**

**fine
dine**

**fine
dine**

DAS RESTAURANT DER BIERGARTEN VERANSTALTUNG



Weihnachtsbrunch im Kurhaus

am 25. Dezember 2018

(11:00 - 15:00)

*u.a. "Frühstück" mit Brötchen, Croissants, Brot, Butter, Marmelade,
Speck, Cornflakes, Müsli und Rührei*

*Entenkraftbrühe mit Grießnockerln
tolle Vorspeisen*

Wildterrinen mit hausgemachter Cumberlandsauce

Räucherfischplatte mit Apfelmeerrettich

Entenleber-Parfait

Wildschweinschinken mit Feigen

*Salatauswahl mit Blatt- und Feldsalat, Tomaten, Gurken und Karotten
zwei Dressing*

Graupensalat mit Kürbis und Blatt Petersilie

Hauptgerichte

Ragout von Edelfischen, Nudeln und Schwarzwurzelgemüse

Gänsekeule, Kartoffelknödel und Rotkraut

zarte Schweinemedallions an Backpflaumensoße

Spätzle und Karottengemüse

Abgerundet mit unseren köstlichen Desserts

u.a. Spekulatiuscreme

Apfelstrudel mit Vanillesoße

Obstplatte **32,50 € pro Person**

Kinder bis 5 Jahren kostenfrei

6-12 Jahren 15,50 € pro Person

inkl. alkoholfreie Softgetränke

und Kaffegetränke

