

ES WEIHNACHTET SCHON SEHR ...

...IM LANDGASTHOF HOTEL LINDE

LIEBE GÄSTE,

WEIHNACHTEN STEHT VOR DER TÜR.

DESHALB VORAB EINE ANREGUNG FÜR DIE FEIER IM KREIS IHRER FAMILIE, EINEM SCHÖNEN ADVENTABEND ZU ZWEIT ODER FÜR DIE STILVOLLE FIRMENFEIER.

UNSER BESTREBEN IST ES, IHNEN FRISCHE PRODUKTE AUF DEN WEIHNACHTSTISCH ZU BRINGEN. DESHALB ORDERN WIR SPEZIELL FÜR IHRE FEIER UND DIE RESERVIERTE PERSONENZAHL BEI UNSEREN BEWÄHRTEN LIEFERANTEN.

DARUM KANN EIN GROßER TEIL, DER IN DEN FOLGENDEN VORSCHLÄGEN ANGEBOTENEN GERICHTEN, LEIDER **NICHT** IN EINER KLEINEN SPEISEKARTE „ZUR WAHL“ ANGEBOTEN WERDEN, SONDERN EBEN FÜR **ALLE** IHRE GÄSTE IM MENÜ. SPRECHEN SIE MIT UNS.

SOLLTEN SIE EINE KLEINE SPEISEKARTE WÜNSCHEN, SPRECHEN SIE MIT UNSEREM KÜCHENMEISTER, HERRN BAUR, UND WIR WERDEN GEMEINSAM EINE LÖSUNG FINDEN.

WIE ERWÄHNT, SIND DIES NUR VORSCHLÄGE ZU IHRER ANREGUNG.

GERNE BEREITEN WIR IHNEN WEITERE GERICHTE VON WILD, FISCH, GEFLÜGEL UND ANDEREM (NACH ANFRAGE UND ABSPRACHE) ZU.

AUCH EINE FRISCHE GANS, EINE GESCHMORTE KALBSHAXE AUS DEM OFEN ODER EIN STÜCK ROSA GEBRATENES ANGUS-ROASTBEEF FÜR MEHRERE PERSONEN BEREITEN WIR IHNEN AUF VORBESTELLUNG GERNE ZU.

DOCH WAS WÄRE DAS SCHÖNSTE WEIHNACHTSSESSEN OHNE DEN PASSENDEN BEGLEITER?

EIN PERFEKT AUF IHR AUSGEWÄHLTES MENÜ ABGESTIMMTER WEIN AUS UNSEREM AUSGESUCHTEN SORTIMENT MACHT DEN GENUSS ZUM „HOCHGENUSS“.

GERNE SENDEN WIR IHNEN UNSERE WEINKARTE ZU ODER MACHEN IHNEN INDIVIDUELLE VORSCHLÄGE UND ANGEBOTE.

WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH IN UNSEREM SCHÖNEN LANDGASTHOF HOTEL LINDE.

ES WEIHNACHTET SCHON SEHR ...

...IM LANDGASTHOF HOTEL LINDE

**STELLEN SIE AUS UNSEREN VORSCHLÄGEN IHR FESTLICHES MENÜ SELBST ZUSAMMEN
ODER LASSEN SIE SICH VON UNSEREM KÜCHENMEISTER BERATEN.**

SUPPEN

RINDERKRAFTBRÜHE | PARMASCHINKEN-FLÄDLE | FRISCHE KRÄUTER | (4,80 €)

RINDERKRAFTBRÜHE | KALBFLEISCH-PISTAZIENKLÖBCHEN | GEWÜRFELTES WURZELGEMÜSE | (5,20 €)

KÜRBISRAHMSUPPE | GERÖSTETE KERNE | STEIRISCHES KERNÖL | (5,50 €)

ZITRONENGRAS-SÜPPCHEN | SAUTIERTE SHRIMPS | KRÄUTERCROUTONS | (5,80 €)

MARONI-CREMESUPPE | GEBRATENE SPECKWÜRFEL | SAHNEHÄUBCHEN | (5,50 €)

KAROTTEN-INGWERSÜPPCHEN | GESPIEßTE GARNELE | GLASNUDELN | (6,20 €)

VORSPEISEN

VOGERSALAT (FELDSALAT) | KARTOFFELDRESSING | SPECKKRACHERL | CROUTONS | (5,90 €)

BLATTSALATE | GURKE | KIRSCHTOMATE | KAROTTEN | RÄUCHERLACHS-CIABATTA | (6,20 €)

LAUWARME SCAMPI | JOGHURT-LIMETTENCREME | BAGUETTE | (13,80 €)

NORWEGISCHER RÄUCHERLACHS | GEBACKENE REIBERDATSCHI | HONIG-SENFSAUCE | (10,50 €)

VEGETARISCHE SCHLUTZKRAPPEN | SPINAT-QUARKFÜLLUNG | BRAUNE BUTTER | PINIENKERNE | (9,50 €)

GEBACKENE ZANDERFILET-STREIFEN | ANGERICHTET AUF TAGLIOLINI | SAFRANSCHAUM | (10,80 €)

ERLESENE HAUPTGERICHTE

SCHWEINEFILET-MEDAILLONS | GELBE PAPRIKASCHAUMSOÛE | TAGLIATELLE | KLEINES GEMÜSE
(17,80 €)

TOURNEDOS VON DER SCHWEINELENDE UNTER WALNUSSKRUSTE | PORTWEINJUS | KARTOFFELNUDELN
KLEINES GEMÜSE
(19,50 €)

RAGOUT VOM HIRSCHKALB | ROTWEINSOÛE | APFELSPALTEN | SERVIETTENKNÖDEL | KLEINES GEMÜSE
(18,50 €)

GESCHMORTE REHKEULE | WACHOLDERRAHM | APFELROTKOHL | NUSS-SPÄTZLE | PREISELBEERBIRNE
(22,80 €)

ROSTBRATEN VOM RINDERRÜCKEN | GLÜHWEINSÖÛLE | CHAMPIGNONS | KARTOFFELKRAPPEN | SPECKBÖHNCHEN
(22,80 €)

GESCHMORTER TAFELSPITZ | KRÄFTIGE ROTWEIN-WURZELGEMÜSESOÛE | SERVIETTENKNÖDEL | ROSENKOHL
(17,50 €)

¼ JUNGE ENTE | IM OFEN GEBRATEN | APFELROTKRAUT | KARTOFFELKNÖDEL
(15,80 €)

BARBARIE-ENTENBRUST | ROSA GEBRATEN | ORANGENSÖÛLE | GEBACKENE MAISKRUSTELN | KLEINES GEMÜSE
(21,50 €)

KALBSRÜCKENSTEAK | MORCHELRAHMESOÛE | APFEL-LAUCHGEMÜSE | KARTOFFELKNÖDELCHEN
(28,50 €)

KALBSSCHNITZEL IN PARMESAN-EI GEBRATEN | SPAGHETTI IN KIRSCHTOMATENSOÛE | SCHMORGEMÜSE
(19,50 €)

DESSERT

ZIMTPARFAIT | COGNAC-PFLAUMEN | KARAMELLSOÙE | FRÜCHTE

(6,50 €)

**SCHOKOLADEN-MOUSSE | VON DUNKLER UND WEIÙER SCHOKOLADE | JOGHURT-PASSIONSFRUCHTSPIEGEL
VANILLE-EISCREME**

(6,50 €)

LEBKUCHEN-PARFAIT | WALDBEERENGRÜTZE | WILLIAMS-BIRNE

(6,20 €)

PREISELBEER-BRATAPFEL | AUF VANILLESAUCE | WALNUSSEIS

(5,80 €)

GEBACKENE APFELKÜCHLE | VANILLEEIS | VANILLESOÙE | SCHLAGSAHNE

(6,20 €)

WARME TOPFEN-MARILLENKNÖDEL | HASELNUSS-EIS | VANILLESOÙE | SCHLAGSAHNE

(6,20 €)



WEIHNACHTLICHE BUFFETVORSCHLÄGE

DIES SIND KEINE VERBINDLICHEN VORSCHLÄGE. KOMPONENTEN KÖNNEN NACH ABSPRACHE AUSGETAUSCHT, HINZUGEFÜGT ODER WEGGELASSEN WERDEN.

BUFFET I

SUPPE (WIRD SERVIERT)

KRESSERAHMSÜPPCHEN MIT SAHNEHÄUBCHEN UND KALBFLEISCH-KLÖßCHEN

VORSPEISE (WIRD SERVIERT)

VOGERSALAT (FELDSALAT) IN KARTOFFELDRESSING MIT SPECKKRACHERL UND CROUTONS

HAUPTGÄNGE VOM BUFFET

JUNGE BAUERNENTE IM OFEN GEBRATEN (SOßE SEPARAT)

KALBSSCHNITZELCHEN AUF EINEM APFEL – LAUCHGEMÜSE MIT EGERLINGEN

GESCHMORTE REHKEULE IN WACHOLDERRAHM MIT WALDPILZEN

FILETS VON DER ROTEN MEERBARBE IN MANDELBUTTER GEBRATEN

HAUSGEMACHTE RICOTTA-STEINPILZMAULTASCHEN IM SPINATSÖßLE (VEGETARISCH)

DAZU REICHEN WIR SPÄTZLE, SCHUPFNUDELN, KARTOFFELGRATIN,

SERVIETTENKNÖDEL UND GEMÜSE DER SAISON

DESSERT VOM BUFFET

WARME TOPFEN – MARILLENKNÖDEL

EISVARIATIONEN

WALDBEERENGRÜTZE, VANILLESÖßE UND SCHLAGSAHNE

MENÜPREIS PRO PERSON 38,50 €

BUFFET II

RAHMSUPPE VOM HOKAIDO – KÜRBIS

(WIRD SERVIERT)

BLATTSALATE MIT GURKE UND KIRSCHTOMATEN IN BALSAMICODRESSING,

DAZU RÄUCHERLACHS-CIABATTA

(WIRD SERVIERT)

HAUPTGÄNGE VOM BUFFET

KLEINE ROSTBRÄTLE IM GLÜHWEINSÖBLE

HIRSCHKALBSBRAGOUT MIT PILZEN IN WACHOLDERRAHM

SCHWEINEMEDAILLONS IN PAPRIKASCHAUM

FILETS VOM NORWEGISCHEN LACHS UNTER DER KRÄUTERKRUSTE

DAZU REICHEN WIR SPÄTZLE, KLEINE KARTOFFELKNÖDEL, TAGLIATELLE

BUTTERKARTOFFELN UND GEMÜSE DER SAISON

GEBACKENE APFELKÜCHLE MIT VANILLEEIS

UND SCHLAGSAHNE

MENÜPREIS PRO PERSON 35,50 €

BUFFET III

KRÄUTERSCHAUMSÜPPCHEN
SALATVARIATIONEN VOM BUFFET
NORWEGISCHER RÄUCHERLACHS
MELONE MIT SCHWARZWÄLDER SCHINKEN
(VOM BUFFET)

HAUPTGÄNGE VOM BUFFET

GESCHMORTE KALBSSCHULTER IM ROTWEINSÖßLE

SCHWEINELENDCHEN IN WALDPILZRAHM

GEBRATENES POULARDENBRÜSTCHEN IN RIESLINGSOßE

POT AU FEU VON EDELFISCHEN UND SHRIMPS IN SAFRANCREME

DAZU REICHEN WIR SPÄTZLE, BUTTERREIS, PETERSILIENKARTOFFELN,
KARTOFFELRÖSTI UND GEMÜSE DER SAISON

EISVARIATIONEN

MIT EINEM SALAT VON FRISCHEN FRÜCHTEN UND WALDBEERENGRÜTZE

MENÜPREIS PRO PERSON 35,50 €