MENÜ

Gruß aus der Küche
Hausgemachte Aufstriche
& ofenfrisches Gebäck

Kalte Vorspeisen

Carpaccio vom Tauernrind
Kalbfleisch Parmesancreme
Rucolaöl * knusprige Walnuss
Paradeiser Tapenade * Balsamico

oder

Duett von Forelle & Lachs
kaltgeräuchert & Tatar
Apfelkren * Snackgurke
marinierter Feldsalat
geröstetes Weißbrot

Suppen

Klare Tafelspitzbouillon
feine Gemüsestreifen
Schwammerl Royal
Speck & Käseknödel

oder

Schaumsuppe vom Muskateller
Rote Rübe * Pastinake
Petersilienöl * Sesam Grissini

Warme Vorspeisen

Bärlauch Ravioli
Gezupftes Kalbsbackerl
Süsskartoffel braune Butter Püree

oder

Gegrillte Black Tiger Garnele
Sesam Gewürzsauce
Mango * Endivie
Tauernroggen Risotto

Hauptspeisen

Zweierlei Osttirol
Medaillon vom Jungschwein
Feines Ragout vom Milchkalb
Madeirajus * Röstzwiebel
glasiertes Wurzelgemüse
gratinierte Erdäpfel

oder

Gegrilltes Fischfilet vom Zander
Sauce Hollandaise * Blutorange
Romanesco * Brokkoli
Basilikum Tagliatelle

oder

Winklers Schmankerl Variation
Schlipfkrapfen * gebackener Feta
gegrillter Ziegenfrischkäse
Nussbutter * Parmesan
Schnittlauch

Desserts

Winterapfel 3erlei Texturen
Halbgefroren * Mousse * Gebraten
cremiges Beerenragout * Minz Baiser

oder

Hausgemachtes Mandarinen Sorbet
Kokosmilch Espuma
Birnenchip * Müslicrunch

Winklers Weihnachtsbäckerei

Hausgemachte Keksvariationen

3-Gang € 49.- pro Person
(Suppe, Hauptspeise, Dessert)

4-Gang € 66.- pro Person
(kalte oder warme Vorspeise,
Suppe, Hauptspeise, Dessert)

5-Gang € 85.- pro Person
(kalte Vorspeise, Suppe, warme
Vorspeise, Hauptspeise, Dessert)

Sollten Sie Anpassungen oder Änderungswünsche haben, lassen Sie es uns gerne wissen.