



*Kaiserliche
Weihnachten*

im mariatheresia.

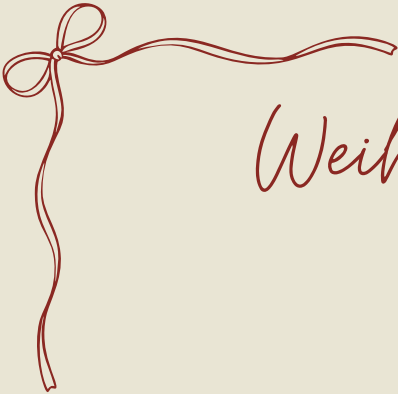


"Dein Fest. Dein Geschmack. Dein Menü."

*Stell dir dein Weihnachtsmenü selbst zusammen –
festlich, fein, individuell.*



mariatheresia



Weihnachtsmenü

Wähle aus:

Vorspeisen

Kalte Vorspeisen

Vitello Tonnato

Fein aufgeschnittenes Kalbsfilet, kalt serviert mit Thunfisch-Kapern-Sauce und eingelegtem Gemüse

Winterlich gewürztes Hummus von geröstetem Kürbis (vegan)

Cremiger Kürbis-Hummus auf knusprigem Brot, garniert mit Sprossen und Zimt-gewürztem Olivenöl

Garnelen - & Mungbohnsalat

Cocktailgarnelen, Mungbohnen, Zitrusfruchtstücke und halbgetrocknete Tomaten; angemacht mit einer Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette

Warme Vorspeisen

Artischocken-Tempura mit Safran-Aioli

Knusprig frittierte Artischockenherzen mit Safran-Knoblauch-Aioli

Pastirma-Käse-Gebäck (Paçanga-Börek)

Knusprige Teigröllchen mit Pastirma (luftgetrocknetem Rindfleisch) und Käse, serviert mit halbgetrocknetem Tomatensalat

Maronensuppe mit Rotwein & Zimt

Cremige Maronensuppe, fein abgeschmeckt mit Rotwein und warmer Zimtnote, serviert mit gerösteten Croutons und gewürzter Sahne





Weihnachtsmenü

Wähle aus:

Hauptspeisen

Fleischgerichte

Geröstete Hühnerschenkel in Kürbiskernöl-Marinade

Im Ofen geröstete Hühnerschenkel, leicht mariniert in Kürbiskernöl, serviert mit Ofenkürbis, Süßkartoffelpüree und einer hauseigenen Sauce

Kalbs-Ossobuco mit Tiroler Safran-Risotto

Kalbshaxe, geschmort in Weißwein und Gemüse, serviert mit alpinem Safran-Risotto

Geschmorte Rinderbacke

Rinderbacke bei niedriger Temperatur langsam geschmort, serviert mit einer kräftigen Natursaftjus, karamellisierten Rosenkohlröschen in brauner Butter und süß-sauren Apfelwürfeln mit einem Hauch Zimt

Wildschweinbraten mit Selleriepüree

Schonend im Ofen gegartes Wildschwein, serviert mit Selleriepüree, sautierten Karotten und karamellisierter Karottensauce

Fischgerichte

Honigglasierter Alaska-Kabeljau

Im Ofen gebackener Kabeljau mit Honig, Selleriepüree und knusprigen Lauchstreifen



Weihnachtsmenü

Wähle aus:

Vegetarische & Vegane Optionen

Risotto mit Steinpilzen und Trüffel

*Cremiges Risotto mit saisonalen Steinpilzen und Trüffelöl,
serviert mit Parmesan-Cracker*

Vegane gefüllte Auberginen (Türkische Dolma)

*Mit Kräuterreis und Pinienkernen gefüllte Auberginen, warm mit
Tomatensauce serviert*

Veganer Ofengerösteter Blumenkohl mit Rote-Bete-Püree

*Geröstete Blumenkohlsteaks auf Rote-Bete-Püree, garniert mit
Nüssen und Kräutern*

Güsser Abschluss

Winter-Brownie mit Walnüssen

Walnuss-Brownie, serviert mit Schokoladen-Feigen-Sauce

Gedünstete Birne mit Topfen

Pochierte Birne gefüllt mit Topfen und Datteln, serviert mit Vanilleeis

Gebackenes Kürbisdessert (vegan)

Ofengebackener Kürbis, serviert mit Tahinisauce und knusprigem Sesam





Menü-Preise



3-Gänge-Menü **49 €**

(Vorspeise, Hauptspeise & Dessert)



Vegetarisches 3-Gänge-Menü **43 €**

(Vorspeise, Hauptspeise & Dessert)



4-Gänge-Menü **56 €**

(2x Vorspeise, Hauptspeise & Dessert)



Vegetarisches 4-Gänge-Menü **50 €**

(2x Vorspeise, Hauptspeise & Dessert)

Gedeck: **€ 2,50 p.P.**

