

Unsere Menüempfehlungen für Ihre  
Weihnachtsfeier

Für das Gedeck inklusive 2erlei Aufstriche und einer Auswahl an Brot und Baguettes berechnen wir pro Person € 3,60

---

Beef Tartare vom Mühlviertler Jungstier mit Fasslbutter und Wasabi  
\*\*\*\*\*

Rückensteak vom Strohschwein auf Wirsinggemüse mit Specksafterl und Erdäpfeldatschi  
\*\*\*\*\*

Topfengangerl mit Beeren und Sauerrahmsorbet  
€ 39,-

---

Garnelen auf pikanten Nudeln Asia-Style  
\*\*\*\*\*

Geschmortes Hieferl vom Cult-Beef mit Barologlace, Erdäpfelgratin und Gemüse  
\*\*\*\*\*

Panna cotta mit Himbeersauce  
€ 40,-

---

Frühlingsrolle von der Bauernblunzn auf Rahmsauerkraut  
\*\*\*\*\*

Rosa Barbarieentenbrust mit Orangensauce, Rahmgnocchi und Fisolengemüse  
\*\*\*\*\*

Topfenstrudel mit Vanillesauce  
€ 34,-

Getrübete Maronischaumsuppe mit Bröselknödel

\*\*\*\*\*

Fasanenbrust im Speck auf Pecorinolinsen mit glacierten Weintrauben

\*\*\*\*\*

Lauwarme Schokoladentarte mit Vanilleeis

€ 35,-

---

Rote Rübenschaumsuppe mit Kren und Topfenockerl

\*\*\*\*\*

Lachsforellenfilet auf Zitronen-Kräuterrisotto mit Rucola

\*\*\*\*\*

Powidltascherl in Butterbrösel mit Fruchtspiegel

€ 34,-

---

Menü Vegetarisch:

Veganes LuftenbergerHOF-Tartare mit Toast

\*\*\*\*\*

Spinat-Ricotta Tortellini mit brauner Butter und Zupfsalat

\*\*\*\*\*

Gerührtes Limetten-Kokossorbet mit Prosecco

€ 28,-

---

**Ebenso bieten wir Ihnen auf Wunsch an:**

**Dry-Aged Steaks von der Mühlviertler Kalbin 28 Tage gereift:**

**T-Bone Steak und Ribeye Steak**

**oder:**

**Frisch gebratene Enten und Gänse.**

**Auf Vorbestellung, Beilagen nach Wahl und Vereinbarung**