



**LANDHOTEL GASTHOF**  
BAIERNRAIN

### Herzlich Willkommen

Wir freuen uns, dass Sie Ihre Weihnachtsfeier bei uns stattfinden soll.

Lassen Sie uns das vergangene Jahr feiern und starten Sie mit einem weihnachtlichen Aperitif in Ihr Fest.

### Aperitif

je Glas 0,25l 7,50€

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Prosecco mit Preiselbeersaft | <input type="checkbox"/> Glühwein am Feuer       |
| <input type="checkbox"/> Bratapfel Sprizz             | <input type="checkbox"/> Blaubeere Zimt Cocktail |

### Ihre Aperitif Begleitung

je Stück 4,50 - 6,50€

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Crustini mit Camembert und Cranberries   | <input type="checkbox"/> Teller mit Weihnachtsgebäck und Plätzchen     |
| <input type="checkbox"/> Blätterteig Tannenbäume mit Schinken     | <input type="checkbox"/> Mini Burger vom Reh mit Blaukrautmayo         |
| <input type="checkbox"/> geräucherte Entenbrust mit Preiselbeeren | <input type="checkbox"/> Flammkuchen mit Ziegenkäse, Nüssen, Bratapfel |

### Vorspeisen oder Zwischengänge

- |  |       |
|--|-------|
| <input type="checkbox"/> Feldsalat in Sauerrahmdressing mit geröstetem Weißbrot und Speck                  | 9,90  |
| <input type="checkbox"/> Carpaccio von geraucher Gänsebrust mit Wildkräutersalat und Preiselbeerdressing   | 15,50 |
| <input type="checkbox"/> Geräuchertes und gebeiztes vom Lachs, Bratapfel-Fenchel-Salat und Mandelsauerrahm | 14,50 |
| <input type="checkbox"/> Carpaccio von Rote Beete mit in Meerrettichbutter gebratenem Zanderfilet          | 14,90 |
| <input type="checkbox"/> Rote Beete Mousse mit geräucherter Forelle und Walnüssen                          | 13,50 |
| <input type="checkbox"/> Schwarzwurzelsalat mit gebratenen Garnelen und Orangendressing                    | 15,50 |
| <input type="checkbox"/> Gratinierte Feigen mit Ziegenkäse, Walnüssen und Ruccola                          | 13,50 |

### Suppen

- |  |      |
|--|------|
| <input type="checkbox"/> Weihnachtssuppe mit Grießnockerl, Pfannkuchen, Leberspätzle | 5,90 |
| <input type="checkbox"/> Maronencremesuppe mit Gänseleberspieß                       | 6,50 |
| <input type="checkbox"/> Schwarzwurzelsuppe mit geräucherter Entenbrust              | 6,50 |
| <input type="checkbox"/> Rosenkohlsuppe mit Speck                                    | 5,50 |
| <input type="checkbox"/> Violette Rotkohlsuppe mit Polentacroutons                   | 5,90 |

### Hauptgänge

- |  |      |       |
|--|------|-------|
| <input type="checkbox"/> Im Reindl servierter Gänse- und Entenbraten mit Soße,<br>Kartoffel- und Semmelknödel, Blaukraut, Apfelkompott und Preiselbeeren | p.P. | 18,50 |
| <input type="checkbox"/> ¼ Gans mit Orangensoße, Preiselbeerblaukraut, Kartoffelknödel und gefüllter Bratapfel   |      | 24,50 |
| <input type="checkbox"/> ¼ Ente mit Apfelsoße, Preiselbeerblaukraut, Kartoffelknödel   |      | 17,50 |
| <input type="checkbox"/> Hirschrücken am Stück, rosa gebraten, Rosenkohl und Kartoffel-Maronen-Püree   |      | 19,90 |
| <input type="checkbox"/> Böfflamott vom Charolais Rind dazu Apfel-Blaukraut, Preiselbeeren und Semmelknödel  |      | 16,50 |
| <input type="checkbox"/> Entenbrust rosa gebratenen, Zuckerschoten, Karottengemüse und getrüffeltem Kartoffelschnee                                      |      | 19,50 |
| <input type="checkbox"/> Geschmortes und gebratenes vom Reh, Kartoffelzapfen und rahmiger Wirsing  |      | 19,90 |
| <input type="checkbox"/> Geschmorte Kalbsbackerl mit Wurzelgemüse und Kartoffel-Sellerie-Püree   |      | 18,50 |
| <input type="checkbox"/> Lachsfilet mit Lebkuchenkruste und Gemüserisotto  |      | 17,50 |

### Vegetarische Vorschläge

- |   |       |
|---|-------|
| <input type="checkbox"/> Rotkohlroulade mit Nuss-Pilz-Füllung                               | 14,50 |
| <input type="checkbox"/> Gebratene Polentasterne mit rahmigen Wirsing und Kräutersaitlingen | 13,50 |

### Dessert

- |  |      |
|--|------|
| <input type="checkbox"/> Lebkuchenmousse mit Zimtzwetschgen  | 8,50 |
| <input type="checkbox"/> Bratapfeltiramisu   | 7,50 |
| <input type="checkbox"/> Vanillekipferl Parfait mit Bratapfelcreme                                       | 9,50 |
| <input type="checkbox"/> Glühweinbrine mit Karamelleis   | 8,50 |
| <input type="checkbox"/> Marillen-/ oder Nougatknödel mit süßen Bröseln, Zwetschgenröster und Vanilleeis | 9,90 |

### Zubuchbare Leistungen

Getränkepauschale pro Person bestehend aus:

- Softdrinks, Wasser, Tee, Kaffee, Bier, Hauswein

für 3 Stunden            30,00

für 5 Stunden            40,00

- Softdrinks, Wasser, Tee, Kaffee, Bier, Hauswein, Sprizz, Longdrinks

für 3 Stunden            44,00

für 5 Stunden            58,00

Notizen

---

---

---

---

---

---