



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.

Glühwein

- | | | |
|---|-----------------|-------|
| <input type="checkbox"/> Glühweinpunsch draußen mit Feuerschale | Pauschale Feuer | 50,00 |
| <input type="checkbox"/> Roter Glühwein | p.P. | 5,90 |
| <input type="checkbox"/> Weißer Honigglühwein | p.P. | 6,90 |
| <input type="checkbox"/> Alkoholfreier Früchtepunsch | p.P. | 5,90 |

Aperitif

je Glas 0,25l 7,90€

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Prosecco mit Preiselbeersaft | <input type="checkbox"/> Himbeer-Spekulatius Sprizz |
| <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 | 10,50 |
| <input type="checkbox"/> Carpaccio von gerauchter Gänsebrust mit Wildkräutersalat und Preiselbeerdressing | 16,20 |
| <input type="checkbox"/> Geräuchertes und gebeiztes vom Lachs, Bratapfel-Fenchel-Salat und Mandelsauerrahm | 15,50 |
| <input type="checkbox"/> Carpaccio von Rote Beete mit in Meerrettichbutter gebratenem Zanderfilet | 15,50 |
| <input type="checkbox"/> Rote Beete Mousse mit geräucherter Forelle und Walnüssen | 13,90 |
| <input type="checkbox"/> Schwarzwurzelsalat mit gebratenen Garnelen und Orangendressing | 15,90 |
| <input type="checkbox"/> Gratinierte Feigen mit Ziegenkäse, Walnüssen und Ruccola | 13,90 |

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 |

Notizen

Hauptgänge

<input type="checkbox"/>	Im Reindl servierter Gänse- und Entenbraten mit Soße, Kartoffel- und Semmelknödel, Blaukraut, Apfelkompott und Preiselbeeren	p.P.	19,50
<input type="checkbox"/>	¼ Gans mit Orangensoße, Preiselbeerblaukraut, Kartoffelknödel und gefüllter Bratapfel		28,90
<input type="checkbox"/>	¼ Ente mit Apfelsoße, Preiselbeerblaukraut, Kartoffelknödel		18,90
<input type="checkbox"/>	Hirschrücken am Stück, rosa gebraten, Rosenkohl und Kartoffel-Maronen-Püree		22,90
<input type="checkbox"/>	Böflamott vom Charolais Rind dazu Apfel-Blaukraut, Preiselbeeren und Semmelknödel		16,90
<input type="checkbox"/>	Entenbrust rosa gebratenen, Zuckerschoten, Karottengemüse und getrüffeltem Kartoffelschnee		19,90
<input type="checkbox"/>	Geschmortes und gebratenes vom Reh, Kartoffelzapfen und rahmiger Wirsing		21,90
<input type="checkbox"/>	Geschmorte Kalbsbackerl mit Wurzelgemüse und Kartoffel-Sellerie-Püree		18,50
<input type="checkbox"/>	Lachsfilet mit Lebkuchenkruste und Gemüserisotto		17,90

Vegetarische Vorschläge

<input type="checkbox"/>	Rotkohlroulade mit Nuss-Pilz-Füllung		15,50
<input type="checkbox"/>	Gebratene Polentasterne mit rahmigen Wirsing und Kräutersaitlingen		14,50

Dessert

<input type="checkbox"/>	Lebkuchenmousse mit Zimtzwetschgen		8,50
<input type="checkbox"/>	Bratapfeltiramisu		7,90
<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 32,50

für 5 Stunden 42,50

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

für 3 Stunden 46,50

für 5 Stunden 60,00

Notizen
