



**LANDHOTEL GASTHOF**  
BAIERNRAIN

### Herzlich Willkommen

Wir freuen uns, dass Sie Ihre Weihnachtsfeier bei uns ausrichten möchten.

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

### Glühwein

- |   |           |
|---|-----------|
| <input type="checkbox"/> Gemütlicher Glühweinempfang draußen an der Glühweinhütte mit Feuerschale - Feuer/Hütte | 60,00     |
| <input type="checkbox"/> Roter Glühwein   | p.P. 6,20 |
| <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 Spritz |
| <input type="checkbox"/> Bratapfel Spritz             | <input type="checkbox"/> Blaubeere Zimt Spritz      |

### Ihre Aperitif Begleitung

je Stück 5,50 - 13,90€

- |   |  |
|---|--|
| <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                   | 12,90 |
| <input type="checkbox"/> Carpaccio von gerauchter Entenbrust mit Wildkräutersalat und Preiselbeerdressing   | 19,50 |
| <input type="checkbox"/> Geräuchertes & gebeiztes vom Lachs auf Bratapfel-Fenchel-Salat und Mandelsauerrahm | 18,90 |
| <input type="checkbox"/> Carpaccio von Roter Beete mit in Meerrettichbutter gebratenem Zanderfilet          | 18,50 |
| <input type="checkbox"/> Rote Beete Mousse mit geräucherter Forelle und Walnüssen                           | 16,90 |
| <input type="checkbox"/> Gratinierte Feigen mit Ziegenkäse, Walnüssen und Rucola                            | 15,50 |

### Suppen

- |  |      |
|--|------|
| <input type="checkbox"/> Weihnachtssuppe mit Grießnockerl, Pfannkuchen, Leberspätzle | 7,60 |
| <input type="checkbox"/> Maronencremesuppe mit Gänseleberspieß                       | 8,90 |
| <input type="checkbox"/> Schwarzwurzelsuppe mit geräucherter Entenbrust              | 8,90 |
| <input type="checkbox"/> Rosenkohlsuppe mit Speck                                    | 7,60 |
| <input type="checkbox"/> Trüffelcremesuppe mit Dattel im Speckmantel                 | 9,90 |

Notizen

---

---

---

## Hauptgänge

<input type="checkbox"/>	Im Reindl servierter Gänse- und Entenbraten mit Soße, Kartoffel- und Semmelknödel, Blaukraut, Apfelkompott und Preiselbeeren	p.P.	24,50
<input type="checkbox"/>	¼ Gans mit Orangensoße, Preiselbeerblaukraut, Kartoffelknödel und gefüllter Bratapfel		32,90
<input type="checkbox"/>	¼ Ente mit Apfelsonne, Preiselbeerblaukraut, Kartoffelknödel		22,90
<input type="checkbox"/>	Hirschrücken am Stück, rosa gebraten, Rosenkohl und Kartoffel-Maronen-Püree		27,50
<input type="checkbox"/>	Böflamott vom Charolais Rind dazu Apfel-Blaukraut, Preiselbeeren und Semmelknödel		19,90
<input type="checkbox"/>	Entenbrust rosa gebraten, Zuckerschoten, Karottengemüse und getrüffeltem Kartoffelschnee		23,50
<input type="checkbox"/>	Geschmortes und gebratenes vom Reh, Kartoffelzapfen und rahmiger Wirsing		26,90
<input type="checkbox"/>	Geschmorte Kalbsbackerl mit Wurzelgemüse und Kartoffel-Sellerie-Püree		22,50
<input type="checkbox"/>	Lachsfilet mit Lebkuchenkruste und violetten Kartoffeln		21,90
<input type="checkbox"/>	Loup de mer gebraten auf Cranberry-Maronen-Risotto und Pesto		23,50

## Vegetarische Vorschläge

<input type="checkbox"/>	Rotkohlroulade mit Nuss-Pilz-Füllung auf Tomatenrahm		17,50
<input type="checkbox"/>	Gebratene Polentasterne mit rahmigen Wirsing und Kräutersaitlingen		16,90
<input type="checkbox"/>	Feigen Pecorino Ravioli mit Rucola und karamellisierten Pekannüssen		16,50

## Dessert

<input type="checkbox"/>	Lebkuchenmousse mit Zimtzwetschgen		10,50
<input type="checkbox"/>	Bratapfeltiramisu		9,90
<input type="checkbox"/>	Vanillekipferl Parfait mit Bratapfelcreme		11,50
<input type="checkbox"/>	Glühweinbrine mit Karamelleis		10,50
<input type="checkbox"/>	Marillen-/ oder Nougatknödel mit süßen Bröseln, Zwetschgenröster und Vanilleeis		11,90

## Zubuchbare Leistungen

Getränkepauschale pro Person bestehend aus:

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

für 3 Stunden 35,50

für 5 Stunden 45,50

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

für 3 Stunden 49,50

für 5 Stunden 62,50

Notizen

---

---

---