

Menüs für Ihre Weihnachtsfeier 2025

Menü A

Rieslingschaumsuppe | Orangen-Zimtgebäck

Brust & Keule von der glacierten Ente

Apfel-Rotkraut | Portweinmaroni

Kartoffelknödel mit Haselnuss-Butterbrösel | Holunderjus

Süße Überraschung aus unserer Meisterpatisserie

EUR 52,- pro Person

Menü B

Rote Rüben-Apfelschaumsuppe

Ingwer | Walnussbaguette

Entenravioli mit Orange & Rosmarin

Rotes Champagnerkraut | glacierte Maroni | Glühweinschaum

Geschmortes Prime Beef

Waldspitze | Nussbutterpüree | Lauchzwiebel | Topinambur

Süße Überraschung aus unserer Meisterpatisserie

EUR 65,- pro Person



Menü C

Kärntner Lachsforelle gebeizt mit Winteraromen
Blinis | Saiblingskaviar | rote Rübe | Zitrusfrüchte

Maronicremesuppe
Haselnussschaum | Trüffel | Brioche

Geräuchter (Huchen) Waller
Kartoffeltarte | Beurre Blanc | Pastinake

Süße Erfrischung von der Kalamansi

Rosa gebratenes Filet und geschmortes Wangerl vom Kärntner Kalb
Sellerie | Schwarzwurzel | Salzzitrone | Portwein

Dessertvariation
Schokolade | Mango | Macadamia-Nuss

EUR 85,- pro Person

Menü D – Sharing Menü Family Style (bis zu 20 Personen)

Vorspeisen & Desserts eingestellt | Suppe & Hauptgang serviert

Rosa Kalbstafelspitz | Aioli | Hanf | Senf Kaviar | Karfiol
Kichererbsen | Karotte | Salzmandel | geschroteter Pfeffer
Saiblings Tartar | Salatherzen | Avocado | Kaviar-Creme-Fraiche
Marinierter Fenchel | Granatäpfel | karamellisierte Feige | Ziegenkäse

Schaumsuppe vom Zitronengras
Krabbenpraline | Kokosschaum | Sesam-Öl geröstet

Roastbeef vom Kärntner Almrind
Kartoffelkuchen | Rotweinschalotte | Honig-Karotte
Pastinake mit Duxelles überbacken

Dessertvariation Warmbaderhof Sharing-Variante

EUR 72,- pro Person

Sollten Sie Informationen bezüglich einzelner Inhaltsstoffe oder Allergene in unseren verwendeten Lebensmitteln benötigen, wenn Sie sich bitte an uns, damit wir auf Ihre Bedürfnisse eingehen können!

