

Menüs für Ihre Weihnachtsfeier 2026

Menü A

Getrüffelte Sellerie-Kartoffelcremesuppe
Gewürzmilchschaum | Petersilien-Öl | Crostini

Rosa Entrecôte vom Jungrind
Mini Gemüse | zweierlei Saucen | gebackene Kartoffelpraline

Süße Überraschung aus unserer Meisterpatisserie

EUR 54,- pro Person

Menü B

Safran-Räucherfischsuppe
Lachscrostini | Safranschaum | Noilly Prat

Tagliolini in Trüffelrahmsauce
gehobelter Trüffel | frische Kräuter | Parmesan

Brust & Keule von der glacierten Ente
Apfel-Rotkraut | Portweinmaroni
Kartoffelknödel mit Haselnuss-Butterbrösel | Holunderjus

Süße Überraschung aus unserer Meisterpatisserie

EUR 67,- pro Person



Menü C

California Sushi-Roll "Veggie Style"
vegane Koriandermayonnaise | Gurke | Mango | Shisokresse

Süßkartoffelcremesuppe
Junglauch | Sesam-Öl | Crostini

Safranrisotto mit jungen Erbsen
Dörrtomate | Erbsenkresse | gegrillte Jakobsmuschel

Süße Erfrischung „Orange küsst Basilikum“

Geschmortes Prime-Beef-Wangerl
Karotten-Sellerie-Kartoffelcreme | Senf-Oxymel | Babykarotte
Pastinake | Lauchzwiebel

Dessertvariation
Lebkuchen | Bitterschokolade | Kirsche

EUR 85,- pro Person

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

Vorspeisen & Desserts eingestellt | Suppe & Hauptgang serviert

Carpaccio vom Rinderfilet | Rucola-Vinaigrette | Parmesanschaum
Hummus | Guacamole | Melanzanicreme | Fladenbrot

Gebeizte Kärntner Lax'n | Saiblingskaviar | Gurke | Apfel

Cremige Burrata | Schmortomate | Basilikumschaum | Pinienkerne

Getrüffelte Sellerie-Kartoffelcremesuppe
Gewürzmilchschaum | Petersilien-Öl | Crostini

Geschmorter Kalbstafelspitz in Champagner-Senfsauce
Kartoffelmousseline | Gemüsebündel | sautierte Pilze | Kartoffelgrammerl

Dessertvariation Warmbaderhof Sharing-Variante

EUR 74,- 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!

exkl. Gedeck EUR 5,50 pro Person

