

Wir möchten Ihnen wünschen zum Heiligen Feste,
vom Schönen das Schönste,
vom Guten das Beste!

„Vorspeisen“

Pastinaken & Kürbiskernöl

Pastinakenschaumsuppe mit steirischem Kürbiskernöl
4,90 €

Birne & Brie

Gebackener Brie mit Birnenconfit und Kräutersalat
6,90€

„Hauptgänge Fisch“

Zander & Flusskrebse

Zander im ganzen gebraten mit Flusskrebsen, glacierte Gurken und Kartoffelnest
15,90 €

Lachs & Jakobsmuschel

Lachsfilet unter einer Tomaten-Kräuterkruste mit Jakobsmuschel und Kürbisrisotto
18,90 €

„Hauptgänge Fleisch“

Hirschrücken & Salbei

Rosa gebratene Hirschrückenmedaillons im Speckmantel, Salbeipesto mit Erdnüssen,
Broccoliröschen und Williamskartoffelbirne

22,90 €

Gans & Bratapfel

Gänsebraten mit Rotkohltürmchen , Marzipan Bratapfel aromatisiert mit Spekulatiusbutter,
Schwenkklöße und Gänsejus

17,90 €

Kalbsbacke & Jus

Kalbsbacke geschmort mit Schalotten, glacierten Möhren, Kartoffelpüree
und Schmorjus

16,90 €

Hähnchen & Kokos

Hähnchenbrust unter einer Kokoskruste, Vichykarotten aromatisiert mit Chili
und Mangoknödel

13,50 €

Rind & Nougat

Rosa gebratenes Rinderfilet mit Rosenkohlkartoffelstampf,
Gewürzpfefferlingen und Nougatschalottenjus

23,90 €

Schweinefilet & Gorgonzola

Panierte Medaillons vom Schweinefilet auf Spitzkohl, glasierte Trauben,
leichter Gorgonzolasoße und Herzoginkartoffeln

14,90 €

„Vegetarisch“

Raviolis mit Waldpilzricottafüllung, gebackenem Ruccola
und Kürbissafransoße

10,50 €

„Dessert“

Apfel / Honig / Espresso

Apfelstrudel mit Quark - Honigeis, Dominostein von Espresso und Vanille

6,50 €

Süß & Salzig

Zartschmelzendes Milchrahmeis
mit grösteten Salzmandeln und Karamel

3,50 €

Pflaumen & Wallnuss

Zartschmelzendes Wallnusseis mit warmen
Zimtpflaumen und Hippe

4,90 €

„Menü I“

„Vorspeise“

Pastinaken & Kürbiskernöl

Pastinakenschaumsuppe mit steirischem Kürbiskernöl

„Hauptgang“

Schweinefilet & Gorgonzola

Panierte Medaillons vom Schweinefilet auf Spitzkohl, glacierte Trauben,
leichter Gorgonzolasoße und Herzoginkartoffeln

„Dessert“

Apfel / Honig / Espresso

Apfelstrudel mit Quarkhonigeis, Dominostein von Espresso und Vanille

25,00 €

„Menü II“

„Vorspeise“

Birne & Brie

Gebackener Brie mit Birnenconfit und Kräutersalat

„Hauptgang“

Lachs & Jacobsmuschel

Lachsfilet unter einer Tomaten-Kräuterkruste, mit Jacobsmuschel
und Kürbisrisotto

„Dessert“

Apfel / Honig / Espresso

Apfelstrudel mit Quarkhonigeis, Dominostein von Espresso und Vanille

30,00 €

**Das Team vom Restaurant Seeblick
wünscht Ihnen liebe Gäste, eine frohe Weihnacht
und wunderschöne Stunden in unserem Hause!**