

HÜTTENZAUBER



Zur Begrüßung einen Glühwein oder einen alkoholfreien Blutorangenpunsch

APPETITANREGER



Rote-Bete-Carpaccio mit mildem Ziegenkäse und einer aromatischen Walnuss-Vinaigrette

dazu ein Glas Weißwein ihrer Wahl und Tafelwasser so viel ihr Herz begehrt

ESSENZ DES ABENDS



*Klassisches Käsefondue aus hochwertigem Käse
mit frischen Bauernbaguettewürfeln, knackigen Mixed Pickels und
bunten Gemüsesticks zum Eintauchen*

VERFÜHRUNG ZUM SCHLUSS



Marillenknödel aus unserer Dessertküche, angerichtet auf einem fruchtigen Spiegel



*begleitet von einem Marillenbrand aus der Brennerei Lantenhammer
und einem Espresso der Wildkaffee Rösterei*



*ab 2 Personen
Preis pro Person 80 €*

FEUER UND EIS



Zur Begrüßung einen Glühwein oder einen alkoholfreien Blutorangenpunsch



FEURIGER START

*Feldsalat mit Speck, gerösteten Walnüssen und Croutons
verfeinert mit Honig-Senf Dressing*

dazu ein Glas Rotwein ihrer Wahl und Tafelwasser so viel ihr Herz begehrt



KRÖNUNG DES ABENDS

*Klassisches Käsefondue aus hochwertigem Käse
mit frischen Bauernbaguettewürfeln, knackigen Mixed Pickels und
bunten Gemüsesticks zum Eintauchen*



HEISSE VERFÜHRUNG

Schokoladen-Fondue mit einer Auswahl an frischem Obst und Keksen



*begleitet von einem Marillenbrand aus der Brennerei Lantenhammer
und einem Espresso der Wildkaffee Rösterei*



ab 2 Personen

Preis pro Person 80 €



ALPENFEUER



Zur Begrüßung einen Glühwein oder einen alkoholfreien Blutorangenpunsch

GENUSSAUFTAKT

Trilogie der Aufstriche - serviert mit knusprigem Brot



dazu ein Glas Weißwein ihrer Wahl und Tafelwasser so viel ihr Herz begehrt



KRÖNUNG DES ABENDS

*Fleischfondue Klassiker: feines Fleisch vom Rind, Schwein und Hähnchen
serviert mit frischem grünen Salat, knusprigem Bauernbaguette
und drei verschiedenen Soßen*



SÜSSER AUSKLANG

Vanilleeis mit heißen Himbeeren



*begleitet von einem fruchtigen Waldhimbeerbrand aus der Brennerei Lantenhammer
und einem Espresso der Wildkaffee Rösterei*



ab 2 Personen

Preis pro Person 80 €