

# Weihnachtsmenü Das Karwendel

Euro 160,00 pro Person

## Reh

Euro 26,00

Wacholderbrioche – Preiselbeere – Ingwer – Berglinsen

\*\*\*

## Essenz vom Steinpilz

Euro 15,00

Muskatblüte – Zitronenverbene – Schwarzwurzel – Ricotta Ravioli

\*\*\*

## Sapphire Lachs

Vorspeise

Euro 39,00

Hauptspeise

Euro 49,00

Blattspinat – Trüffel – Nussbutter Schaum

\*\*\*

## Granité vom blauen Mais

Euro 15,00

Chicha Morada – Passionsfrucht – Zimt

\*\*\*

## Menü 1

### Ente

Euro 49,00

Rosa gebraten – Confit – Apfel Rotkraut – Maroni – Kartoffelroulade

oder

## Menü 2

### Pochierter Skrei

Euro 46,00

Safran – Estragon – wilder Brokkoli – Panko – Beurre blanc

\*\*\*

## Weihnachtsstern

Euro 19,00

Tonkabohne – Bratapfel – Karamell

(Änderungen vorbehalten)

## Gedeck

Euro 2,00 pro Person



# Speisekarte Weihnachten

## Das Karwendel

### Vorspeise

Beef Tatar	80g	Euro 25,90
	140g	Euro 31,90
mit Eigelbcreme, gebeiztem Eigelb, Butter und Toastbrot		

Lachs Mosaik	Euro 20,50
mit Avocado, Paradeiser und Wildkräuter	

### Suppe

Pikante Curry Fisch Suppe	Euro 10,50
mit Wurzelgemüse, Garnele und Knusper-Wan-Tan	

Festtagssuppe	Euro 11,90
Klare Bouillon mit Grießnockerl, Frittaten, Milzschnitte, Speckknöderl	

### Hauptspeise

Rosa gebratenes Rinderfilet 200g	Euro 49,00
auf Grillgemüse, Erdäpfel-Wedges, Kräuterbutter und Pfeffersauce	

Tiroler Almpfandl	Euro 31,90
Schweinemedallions mit Spätzle, Gemüse und Champignonsauce	

Tiroler Kwellsaibling (Zucht Stern)	Euro 34,50
Im Ganzen gebraten und bereits entgrätet an frischem Marktgemüse, mit Erdäpfeln und Mandelbutter	

Wiener Schnitzel vom Kalb	Euro 31,00
mit Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren	

Zwiebelrostbraten	Euro 29,00
mit Speckbohnen und frittierten Mini-Erdäpfeln	

### Dessert

Karwendels Eispalatschinken	Euro 12,50
-----------------------------	------------

Crème brûlée	Euro 15,00
auf lauwarmen Beerenragout und Limettensorbet	

(Änderungen vorbehalten)

Gedeck  
Euro 2,00 pro Person

