

Weihnachtsmenü am 25. Dezember

Hausgebeizter Saibling aus dem Passeiertal
auf Mangold und Fenchel

Schlutzkrapfen gefüllt mit rote Beete Blätter
und Bergkäse vom Wieserhof in Pfunders

Rosa gebratene Gänsebrust vom Flinglhof in Ratschings
mit Blaukraut und Pastinakenpüree vom Waldförsterhof in Mareit

Creme brulée von der weißen Schokolade
mit Sorbet von Himbeeren vom Neuhäuslerhof in Albions

60,00 €

Silvestermenü

Hausgebeizter Saibling aus dem Passeiertal
auf Mangold, rote Beete und Fenchel

Gänseconsomme
mit eigenen Ravioli

Steckrübenschlutzer mit Kloatzmehl

Kirschsorbet

Geschmorte Kalbswange auf Südtiroler Polenta
und Gemüse vom Bauern

Warmes Christstollentörtchen mit Malagaeis

85,00 €

Änderungen vorbehalten