

Weihnachtsfeiern

im Gasthof Lachner

Weihnachtliche Menüvorschläge

Die Weihnachtsmenüvorschläge sind nur zur Ergänzung zu der normalen Bankettmappe

Sie können natürlich auch die neutraleren Gerichte von der normalen Bankettmappe wählen!!!!!!!!!!!!

Vorspeisen:

Feldsalat mit geräucherter Entenbrust, Preiselbeerdressing und Croutons (10,20€)

Suppen:

Maronensuppe mit glasierten Portweinäpfeln (5,50€)

Pastinakencreme mit Garnelen Wantan (5,90€)

Rehconsomee mit Wildnockerl (7,90€)

Hauptgerichte:

Weihnachtlicher Sauerbraten mit zweierlei Knödel (14.,80€)

¼ Ente mit Kartoffelknödel und Blaukraut (14,40€)

Geschmorte Damhirscheule mit Spätzle und Broccoli (15,90€)

Schweinefilet unter der Senf-Nusskruste mit Rahmwirsing und Herzoginkartoffeln(14,90€)

Rosa gebratene Entenbrust mit Pommes dauphine und Zuckerschoten in Orangenjus (17,90€)

Hirschkalbsrücken unter der Senf-Zwiebelkruste mit Grießknödel und Speckrosenkohl (23,50€)

Desserts:

Gewürzpudding mit hausgemachtem Eierliköreis(8,50€)

3 St. Apfelkücherl in Zimtzucker mit Vanilleeis(5,90€)

Lachner's weihnachtliche Dessertvariation (9,00€)

Hausgemachte Buchteln mit Vanillesoße und Zwetschgensorbet (7,50€)