

# Altes Schloss

## RESTAURANT



### Dezember- Special

#### 08.12. Adventsbrunch ab 10.00 Uhr

Bio-Kräuterrührei | Strauchtomaten  
Gekochte Landeier  
Schinken- und Wurstspezialitäten  
Käseauswahl mit „allem Drum und Dran“  
Edelfische | Sahnemeerrettich | Honig-Senfsauce  
Crèmesuppe vom Hokkaidokürbis | steirisches Kernöl  
Auswahl an frischen Brötchen | Holzofenbrot  
Landbutter | Kräuterfrischkäse  
Bio-Naturjoghurt | Cerealien | Obstsalat  
Saftiger Kalbsbraten aus der Keule | Waldpilze in Kräuterrahm |  
herbstliches Gemüse | Butternudeln  
Filet vom Wolfsbarsch | Safranfenchel | Basmati-Duftreis  
Manufaktur-Tortelloni | Tomaten- Salbeibutter | Bergkäse  
Himbeer-Mascarponecrème | Bitterschokoladeraspeln  
Mousse von der Valrhona-Schokolade | Vanillesauce

**39 € pro Person**

**inkl. Kannen-Kaffe & Wasser**

#### 31.12.2024 Silvestermenü

Trüffel & Käse Cornet´s  
Creme von Trüffel und Frischkäsemouse  
\*\*\*  
Karaage von der Wachtel | Wildkräuter | Himbeervinaigrette  
\*\*\*  
Mandel- Knoblauchsuppe | Schnittlauchöl  
\*\*\*  
Weinbergpfirsichsorbet | Belvedere Vodka  
\*\*\*  
Rosa Rinderfilet | Kräuter- Bergpfeffermantel | Jus | Kartoffel -  
Kürbiskernschnitte | Selleriepüree  
\*\*\*  
Birnen- Karamelltörtchen | Haselnuss | Marmorglasur

**119 € pro Person**

**Einlass ab 18:30 Uhr**