

# AUF EIN FROHES FEST

*zu unseren Weihnachtsmenüs empfehlen wir*



engelberg.



## **Festtagsbier**

zur Weihnachtszeit genießen Bierliebhaber diese süffig-würzige Bierspezialität aus besten heimischen Zutaten. Besonders kräftig eingebraut, ist es das ideale Bier für lange, kalte Winterabende. • 4,60

## **Brand von der Zwetschge**

wenn sich das orangefelbe Fruchtfleisch butterweich vom Kern löst, ist es soweit: Frisch verzehrt hat es einen süßsauerlichen, leicht herben Geschmack, fein gewürzt und sehr aromatisch. All das Gute aus der Zwetschge kann man in diesem Brand wiederfinden. • 4,80

## **Unser Quittenaperitiv**

Advent, Advent, ne Quitte brennt! Prosecco auf Eis küsst selbstgemachten Quittensirup, Cointreau und einen Hauch von Angostura, begleitet von Rosmarin und Brombeeren • 8,80



# MENÜ 1: REHRAGOUT

mit festlichem Haselnussspätzle und Rosenkohl 58,- €



## **Maronencrèmesuppe**

weihnachtliche Esskastanien treffen  
Rahm und Wurzelgemüse  
+ Speckstreifen · 1,50 €

## **Maries Weihnachts-Salat**

Chicorée-Eichblattsalat küsst Orangen  
in feinem Joghurt-Mango-Dressing  
+ Garnelenspieß · 5,50 €

## **Festliches Rehragout**

aus dem Eltinger Forst mit  
handgeschabten Haselnussspätzle und  
geröstetem Rosenkohl

Dazu empfehlen wir unseren  
Tempranillo/Cabernet Sauvignon.

## **Dessert zur Wahl**

Winterliches Panna Cotta mit  
karamellisierten Walnüssen und  
Kürbiskernen

Feines Spekulatiusparfait an  
beschwipstem Zwetschgenkompott und  
Sahnehäubchen

Bratapfel-Rum-Dessert im Glas mit  
Zitrusquark verfeinert

# MENÜ 2: MAISPOULARDE

*von weihnachtlichem Mandel-Brokkoli begleitet 47,- €*



engelberg.



## **Maronencrèmesuppe**

weihnachtliche Esskastanien treffen  
Rahm und Wurzelgemüse  
+ Speckstreifen • 1,50 €

## **Maries Weihnachts-Salat**

Chicorée-Eichblattsalat küsst Orangen  
in feinem Joghurt-Mango-Dressing  
+ Garnelenspieß • 5,50 €

## **Brust von der Maispoularde**

an Mandel-Brokkoli dazu cremiger  
Mangoreis und regionales Gaishirtle-  
Zwetschgen-Chutney

Dazu empfehlen wir unseren  
Weißbugunder & Chardonnay.

## **Dessert zur Wahl**

Winterliches Panna Cotta mit  
karamellisierten Walnüssen und  
Kürbiskernen

Feines Spekulatiusparfait an  
beschwipstem Zwetschgenkompott und  
Sahnehäubchen

Bratapfel-Rum-Dessert im Glas mit  
Zitrusquark verfeinert



engelberg.

# MENÜ 3: PILZSTRUDEL

*der vegan, vegetarisch und glutenfreie Festtagsgenuss 45,- €*



## **Maronencremesuppe**

weihnachtliche Esskastanien treffen  
vegane Rahm und Wurzelgemüse

## **Maries Weihnachts-Salat**

Chicorée-Eichblattsalat küsst Orangen  
in veganem Joghurt-Mango-Dressing

## **Pilzstrudel Wellington Art**

feinwürziger Pilzstrudel - Pfifferlinge  
und zweierlei Steinpilze in Blätterteig -  
an veganem Rotweinjus

Dazu empfehlen wir unseren Primitivo  
Appassimento.

## **Dessert zur Wahl**

Winterliches Panna Cotta mit  
karamellisierten Walnüssen und  
Kürbiskernen, nicht vegan

Feines Spekulatiusparfait an  
beschwipstem Zwetschgenkompott und  
Sahnehäubchen, nicht vegan, nicht  
glutenfrei

Bratapfel-Rum-Dessert im Glas mit  
Zitrusquark verfeinert







engelberg.

# HAUPTGERICHTE SOLO

*für alle, die kein ganzes Menü essen möchten*



## **Festliches Rehragout**

aus dem Eltinger Forst mit handgeschabten Haselnussspätzle und geröstetem Rosenkohl • 37,20 €

## **Brust von der Maispoularde**

an Mandel-Brokkoli dazu cremiger Mangoreis und regionales Gaishirtle-Zwetschgen-Chutney • 26,80 €

## **Pilzstrudel Wellington Art**

feinwürziger Pilzstrudel - Pfifferlinge und zweierlei Steinpilze in Blätterteig - an Rotweinjus, vegan, glutenfrei • 24,90 €



Zusatzstoffe und Allergiker-Info auf Anfrage. Trotz größter Sorgfalt können wir nicht ausschließen, dass Spuren von Allergenen in sämtlichen Lebensmitteln enthalten sind.