

*Das Team vom Berghotel  
wünscht Ihnen  
eine besinnliche Weihnachtszeit  
und einen guten  
Start in das neue Jahr 2024.  
Viel Glück und vor allem  
Gesundheit und  
Freude am Leben.*

*Büfettkarte  
Weihnachten  
2023*

## *Suppen*

**Frische Gänsesuppe** mit Gemüseeinlage, Thymian und frischem Meerrettich

**Frische Gemüsebrühe** mit Gemüseeinlage und Grünkernnockerl

## *Vom Büfett*

**Schnitzel Wiener Art** mit Zitronen und Preiselbeeren

**Schweinelende** in Sherry-Pfefferrahm-Soße

**Hausgemachte Rinderrouladen** vom Simmentaler Rind

**Gänseragout** mit Orangensoße und Maronen

## *Vom Büfett Vegetarisch*

**Sellerieschnitzel** im Knuspermantel

**Gebratener Kürbis**

**Haferschnitzel** mit Schafkäse und Tomate überbacken

**Frische Gemüseplatte** mit Brokkoli, Blumenkohl und bunten Karotten

## *Beilagen vom Büfett*

**Salzkartoffeln, Kroketten, Semmelknödel,**

**Spätzle und Apfel-Zimt-Rotkraut,**

## *Soßen vom Büfett*

**Helle Sahnesoße**

**Sherry-Pfefferrahmsoße**

**Rinderbratensoße**

## *Salate vom Büfett*

**Bunter Blattsalat, Tomatensalat,**

**Krautsalat mit bunten Paprika**

**Gelber Bohnensalat mit roten Zwiebeln**

**Kräuter-Schmand-Dressing, Orangen-Senf-Vinaigrette**

## *Dessert*

**Englische Creme** mit frischer Minze und Schokostückchen

**Zimt- Lebkuchen- Tiramisu** mit Sauerkirschen

**Büfettpreis pro Person 36,50 EUR.**

Kinder bis 5 Jahren sind kostenfrei, ab 6 bis 11 Jahren berechnen wir 50 %, ab 12 Jahren den vollen Preis.

Unser Fleisch kommt aus den Metzgereien Patrick Franz (Ulfa) und Michael Sattler (Wallernhausen)