

*Das Team vom Berghotel
wünscht Ihnen
eine besinnliche Weihnachtszeit
und einen guten
Start in das neue Jahr 2027.
Viel Glück und vor allem
Gesundheit und
Freude am Leben.*

*Büfettkarte
Weihnachten
2026*

Suppen

Frische Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Flädle

Frische Gemüsebrühe mit Gemüseeinlage und Grießklößchen

Vom Büfett

Schnitzel Wiener Art mit Zitronen und Preiselbeeren

Schweinegeschnetzeltes in Paprika- Rahm

Schweinelende in Rahmsoße

Rinderrouladen vom Simmentaler Rind

Gegrilltes Lachsfilet auf einem Gemüsebett

Gegrilltes Hähnchenfilet Natur in Rosmarin- Knoblauch- Butter

Vom Büfett Vegetarisch

Sellerieschnitzel im Knuspermantel

Gebratener Kürbis

Haferschnitzel mit Schafkäse und Tomate überbacken

Vegane Gemüsetaler mit Paprika und Tomaten

Frische Gemüseplatte mit Brokkoli, Blumenkohl und Karotten

Apfel- Zimt- Rotkohl

Beilagen vom Büfett

Rosmarin- Kartoffeln, Kroketten, Kartoffelknödel, Wildreis und Butterspätzle

Soßen vom Büfett

Helle Sahnesoße

Rahmsoße

Rinderbratensoße

Vegane Frucht-Curry-Kokos-Soße

Salate vom Büfett

Bunter Blattsalat, Tomatensalat, Gurkensalat, Karottensalat

Krautsalat mit bunten Paprika

Gelber Bohnensalat mit roten Zwiebeln

Kräuter-Schmand-Dressing, Orangen-Senf-Vinaigrette

Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne und Croutons

Dessert

Bayrische Creme mit Sauerkirschen und Zartbitterschokolade

Mousse au Chocolat mit weißen Schokoflocken

Mango-Quark-Creme mit Butterkeksen

Büfettpreis pro Person 39,80 EUR.

Kinder bis 3 Jahren sind kostenfrei, ab 4 bis 10 Jahren berechnen wir 50 %, ab 11 Jahren den vollen Preis.

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