



## WEIHNACHTSMENUES

### **Aperitif:**

Frisch gepresster Mandarinenensaft mit Prosecco aufgegossen 0,2 l € 6,50

„Hugo“ Holunderblütensaft/Limette,/Minze/Prosecco 0,2 l € 6,50

### **HEISSE GETRÄNKE AM FEUER**

#### **mit Alkohol z.B.**

Glühwein - heißer Hugo – Honig-Ingwer -Limonade mit Rumm 1,0 l € 18,00  
dazu werden Weihnachtsplätzchen gereicht

#### **ohne Alkohol z.B.**

Heißer Hugo – Honig-Ingwerlimonade – Orangen-Ingwerpunsch 1,0 l € 13,00  
dazu werden Weihnachtsplätzchen gereicht

---

### **EMPFANG IM FREIEN MIT FEUERSCHALE**

Ingwer-Kürbis -Cappuccino **ODER** Rinderconsommé **ODER**

Getrüffeltes Maronensüppchen **ODER** Wildconsommé

Sie können sich 2 Suppen aussuchen

Südtiroler Speck/Kaminwurz / warmes Bauernbrot

Heiße Maroni

pro Portion € 6,50



## Menue I

---

*Weihnachtlicher Vorspeiseteller:*

*Wildbrätplanzerl – Sellerie – Nusssalat - Crepes gefüllt mit Räucherlachs auf Kressesauce – Waldpilze mit gehobelten Parmesan – geräuchertes Forellenfilet auf buntem Kartoffelsalat*



*Rosa gebratene Entenbrust mit Datteln – Orangensauce, dazu Kartoffelgratin und Gemüse*

ODER

*Saiblingsfilet auf rote Beete Risotto, Lauchstroh und weißem Trüffelschaum*



*Weihnachtlicher Dessertteller*

**€ 37,00**

## Menue II

---

*Lachstartar mit Rösti, Wachtelei, grünem Spargel*



*Wildconsommé mit Wildbrätstrudel und Gemüsestreifen*



*Hirschmedaillon auf Schwarzwurzeln mit Romanesco und Preiselbeercrepes*

ODER

*Zanderfilet/Rahmwirsing/Butterkartoffeln/Rote-Beete-Schaum*



*Lebkuchenmousse im Glas mit Punschfrüchten*

**€ 44,00**



### *Menue III*

---

*Gambas im Tempurateig und asiatischen Gemüse*



*Kürbis-Kokossuppe mit Ingwer und Garnelenspieß*

*Perlhuhnbrust/ Ingwer/Süßkartoffelpüree/Trüffel-Rotweinsauce*



*Kokosmilch – Panna Cotta mit Caramel-Ananas*

**€ 42,00**

### *Menue IV*

---

*Thunfischcarpaccio auf exotischem Gemüse und Rucola*



*Sepiarisotto mit gebratenen Gambas und Hummerschaum*



*Hirschmedaillon mit Steinpilzkruste, glasierten Maroni und Selleriepüree*



*Nougatknödel/Quittenkompott/Pistazieneis*

**€ 43,00**



## Menue V

---

*Winterlicher Salat mit Linsen geröstetem Bauernbrot, Birnenspalten gehobelten  
Parmesan und Feigenbalsamico*



*Portion Bauernente mit Kartoffelknödel, Blaukraut, glasierten Maronen  
und Preiselbeerapfel*



*Christstollentiramisu mit Rotweinbirne*

€ 29,00

## Menue VI

---

*Edelfischnplanzerl mit Forellenkaviar auf Kartoffel-Feldsalat*



*Maronensüppchen mit schwarzem Trüffel*



*Gebratene Jakobsmuschel auf Ananas-Chilikraut und Hummerschaum*



*Champagnersüppchen mit Holunderblütensorbet*



*Kalbsfilet in der Brotkruste mit Madeirajus, Romanesco und Kartoffel –  
Selleriepüree*



*Schoko-Kokosmousse mit eingelgter Ananas*

€ 65,00



## *Menue VII Vegetarisch*

---

*Winterlicher Salat mit Linsen geröstetem Bauernbrot, Birnenspalten gehobelten  
Parmesan und Feigenbalsamico*



*Kürbisscappuccino mit Amarettini und Gorgonzolaschaum*



*Lasagne von Zucchini/Auberginen/Tomaten-Basilikum-Ragout/gegrillte  
Scamorza*

**ODER**

*Pressknödel auf grünem Spargelragout und Grana Padano*

**ODER**

*Kürbisravioli /Ingwer/ gegrillter Kürbis/Parmesanbutter*

**ODER**

*Gemüse Couscous mit gegrilltem Ziegenkäse und Rote-Beete -Schaum*

**ODER**

*Curry/Süßkartoffel/Gemüse/geräucherter Tofu/Duftreis (vegan)*



*Weihnachtlicher Dessertteller*

**€ 29,00**

***Sie können sich nur einen Hauptgang aussuchen***



## Weihnachtsbuffet I

### VORSPEISEN

*Gegrillte Kräuterpilze/Kresse – Forelle hausgeräuchert/Meerrettich – gegrilltes Gemüse/ingelegter Schafskäse – eingelegte Artischocken/Südtiroler Speck -  
Quiche Lorraine/Lauch/Spinat/Gorgonzola  
Wintersalate mit Dressings, Kernen, Toppings*

### SUPPE

*Kürbis-Ingwersuppe mit Kürbiskernen*

### HAUPTSPEISEN

*Bauernente /Kartoffelknödel/Apfelblaukraut/Kastanien/Preiselbeeren*



*Zanderfilet /Rahmwirsing/Butterkartoffel/Rote-Beete-Schaum*



*Rote-Beete-Knödel mit Gorgonzola gefüllt in Meerrettichsauce*

### NACHSPEISEN

*Nougatknödel/Vanilleeis – Christstollentiramisu mit Kumquatagout  
Kokosmousse mit Schokosauce*

**€ 40,00**



## Weihnachtsbuffet II

### VORSPEISEN

*Hausgeräucherte Forelle auf Maronen –und Schwarzwurzelsalat  
Hirschpflanzerl auf Sellerie-Walnußsalat  
Hausgebeizter Lachs mit Lebkuchenkruste und Orangen - Dip  
Rote Beete Carpüaccio mit geschmortem Pulpo  
Eingelegte Waldpilze mit Südtiroler Speck  
Carpaccio vom Rind/Rucola/gehobelter Parmesan  
Gebratene Garnele auf pikanten Gemüsetreifen  
Gemischte Salate*

### HAUPTSPEISEN

*Weihnachtsgans/Kartoffelknödel/Quittenblaukraut/Kastanien/Preiselbeeren  
ODER  
Hochrippe am Stück/Rotwein-Schalottensauce, Kartoffelgratin/kross gegrillten  
Gemüstreifen  
☆  
Fischfilets alla Bouillabaisse  
☆  
Kürbisravioli /Ingwer/ gegrillter Kürbis/Parmesanbutter*

### NACHSPEISEN

*Lebkuchentiramisu im Glas mit Rotweibirne  
Marmoriertes Schokoladenmousse im Glas mit Amarenakirschen  
Orangen - Crème Brûlée  
Marillenknödel mit Vanilleeis  
Exotischer Fruchtsalat  
Auswahl an Bergkäse mit Trauben*

**€ 60,00**



*Die Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher MwSt.*

*Individuelle Menues, ganz nach Ihrem Geschmack, stellen wir gerne für Sie zusammen.*

*Wir sind offen für Anregungen, damit Ihre Feier ein Erfolg wird.*

***Waldhaus zur alten Tram***

*Markus Tschurtschenthaler*

***Telefon: 08170-99 88 0***

***Telefax: 08170-99 88 010***

***E-Mail: [info@waldhaus-tram.de](mailto:info@waldhaus-tram.de)***

***[www.waldhaus-tram.de](http://www.waldhaus-tram.de)***