FUCHSBAU
Romantik Hotel · Restaurant · SPA
★★★★S

WEIHNACHTEN 2026

SUPPEN & VORSPEISEN

Consommé vom Hirsch | Orangen-Eierstich Royal | geräucherte Entenbrust *12,80*
Orangen-Maronensuppe | Zimt-Croûtons *11,80*

Triologie
Consommé vom Hirsch | hausgebeizter Lachs | Tatar vom Rinderfilet *22,90*

Angeräuchertes Schweinefilet
Preiselbeeren | Waldorfsalat *20,80*

*

HAUPTGÄNGE

Tranchen vom Hirschrücken
Wirsing in Rahm | Macaire-Kartoffeln *42,80*

Tranchen vom Husumer Rumpsteak
Portwein-Gewürz-Schalottenmarmelade | Kartoffel-Waffel | Wildkräutersalat *44,80*

Entenbrust · Waldhonig-Thymianlack
Apfel-Calvados-Sauce | Preiselbeer-Rotkohl | Kartoffelklöße *37,80*

Geschmorte Hirschbäckchen
Wacholder-Rotweinjus | Rosenkohl in Nussbutter | Kartoffelkroketten *34,50*

Filet vom Lachs · auf der Haut gebraten
Portweinsauce | Kerbelkartoffeln | Spitzkohlsalat mit Zitrusnote *40,90*

Vegetarisch:
Kartoffel-Kürbis-Gnocchis in Rahm | Muskatblüte *25,80*

Vegan:
Tiroler Spinatknödel
Kräuterseitlinge in Rahm | Lauchzwiebeln *27,50*

*

KINDERGERICHTE

Entenkeule | Rotkohl | Butterkartoffeln *18,50*

Hausgemachte Fischstäbchen vom Lachs
Kartoffelpüree | Gurkenlöckchen *15,50*

jeweils inklusive eines Überraschungsdesserts

*

DESSERTS

Lebkuchen-Schokoladen-Brownie | Cranberry-Ragout | Apfel-Zimt-Sorbet *12,80*

Baumkuchen-Vanillekipferl-Terrine
Zitrussalat | Granatapfelkerne *12,80*

Inklusivpreise in Euro pro Person