



PAULANER NOCKHERBERG



Weihnachtsmenüs 2019

**BITTE WÄHLEN SIE FÜR DIE GANZE RESERVIERUNG EIN
EINHEITLICHES MENÜ. PREISE SIND PRO PERSON.
Ein Alternatives Hauptgericht finden Sie auf der Rückseite.**

Menü 1

34 €

Doppelte Kraftbrühe vom heimischen Federvieh und Freiland Ochsen
mit Wurzelgemüse und Steinpilz-Kalbsnockerl

6 €

Portion Bayrische Freiland-Ente mit Kartoffelknödel,
Preiselbeer-Blaukraut, Bratapfelkompott

20 €

Zwetschgenröster-Parfait, Bayrisch Creme vom Vanillekipferl,
Tiramisu vom Bratapfelpunsch, Ananas-Quitten-Mango-Confit

8 €

Menü 2

36 €

Winterliches Gangerl vom Wurzelgemüse, Topinambur, Petersilienwurzel,
Schwarzwurzel, mit Gemüsechips und Frühlingsrolle vom Blaukraut Thai Curry
-Vegan-

8 €

36h in Amarone geschmortes Böfflamot mit Kartoffelknödel,
buntem Wurzelwerk und Rote Bete Chutney

20 €

Zwetschgenröster-Parfait, Bayrisch Creme vom Vanillekipferl,
Tiramisu vom Bratapfelpunsch, Ananas-Quitten-Mango-Confit

8 €

Menü 3

36 €

Gemischte junge Blattsalate mit Brezncroutons, gehobeltem Bergkäse
und dem „Nockherberg Speck“ aus dem Sarntal

8 €

Poltinger Reh „sanft geschmort“ mit Topfenspätzle,
Williamsbirnen-Blaukraut und kalt gerührten Preiselbeeren

20 €

Zwetschgenröster-Parfait, Bayrisch Creme vom Vanillekipferl,
Tiramisu vom Bratapfelpunsch, Ananas-Quitten-Mango-Confit

8 €



Menü 4 - „Schmankerlplatte“

45 €

Großes Weihnachtliches Brotzeitbrett am Tisch eingedeckt:

Mit hausgemachten Rillettes vom Federvieh, Nockherbergspeck, Leberkäsnockerl, Birnenobatzda, hausgeräucherter Kaminwurzn, gebeiztem Rote-Bete-Lachs, Radieserlfrischkäse, lauwarm mariniertes Wintergemüse und Reichhaltigem aus der Hausbäckerei 10 €

Unser Familienessen: Weihnachtsgans, Bayrische Bauernente, Freiland Huhn vom Grill und Backendl, auf dem Tisch eingestellt, mit allerhand Beilagen und Gemüse zum selbst nehmen 25 €

Unser Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Bratapfelmus, serviert im Garmischer Eisenpfandl 10 €

Vegetarische Alternative:

Winterliches Nudelgangerl mit glasiertem Maronen, Kürbis und Waldschwammerl 16 €

Vegane Alternative:

„Krautwickler“ vom Spitzkohl mit Buchweizen-Linsen-Couscous Füllung, Egerling-Wurzelwerk-Jus und dazu Artischocken-Olivencreme -Gluten, Lactosefrei- 19€

Fisch Gericht:

Lachsfilet in Baumrinde gegrillt mit glasierten Kürbis-Tomatengemüse und weißem Zimtblüten-Tomatenschaum, Pesto Fleckerl 25€

Getränkepauschale

32€/pro Person

für max. 5 Stunden

beinhaltet alle alkoholfreien Kaltgetränke, Paulaner Biere, Hausgebrautes Bier, einen ausgewählten Rot- und Weißwein, Kaffeespezialitäten

Sollten Sie von Lebensmittelallergien betroffen sein, melden Sie sich bitte beim Service.
Die Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft über in den Speisen enthaltene Allergene.



PAULANER NOCKHERBERG



Weihnachtsbuffet 2019

PREIS PRO PERSON

42 - 48€

Vorspeisen und Salat Buffet

mit winterlichem Gemüse-Gangerl von Topinambur, Petersilienwurzel, Schwarzwurzel mit Gemüsechips und Frühlingsrolle

Rote Bete Lachs, Buchweizen-Kartoffel-Blini, Birnenkren

Vogelersalat, gebackene Schwarzwurzel, confierter Kürbis, geröstete Samen und Kerne

Hausgemachtes Rillette vom heimischen Federvieh, Hausbäckerei

Latschenkiefer-Specktopfenknödel auf Krautfleckerl und Parmesan

Gemischte Blattsalate, dazu eingelegtes Gemüse, Parmesan, Hausdressing

Getrüffelte Bandnudeln aus dem Parmesanlaib

Hauptgang

Ente vom Grill, Ochs 36 h geschmort, bayrische Schweinshaxen, Schweinebraten 24 h mariniert

Dazu Beilagen und Gemüseauswahl

Lachsfilet im Ganzen gegrillt (Holzkohleofen)

Winterliche Dessertvariation

von Zimt, Cardamon, Ingwer, Piment und Mandarine

Sacherisu (Tiramisu von der Wiener Sachertorte)

Bayrisch Creme vom Vanillekipferl, Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

Gebrannte Creme vom Ceylon-Zimt, dazu Hausgebackenes und selbstgemachte Eissorten...

