



# MÜNCHNER HOF

RESTAURANT

## Menüpreise zum Advent 2024

Menu 1 – Klassik	€ 42,00
Menu 2 – Modern	€ 38,00
Menu 3 – Gourmet	€ 60,00

Für Reservierungen ab 20 Personen bitten wir um verbindliche Auswahl eines Menüs.

Sprechen Sie uns für eine vegane Ergänzung zu Ihrem Menü gerne an.

Für die Adventszeit bieten wir Ihnen folgende Inklusivleistungen:

- Planung und Absprachen zu Ihrer Weihnachtsfeier vorab.
- Weihnachtliche Tischdekoration mit hochwertigem Schmuck und Kerzen
- Hochwertig gedeckter Tisch mit Stoffserviette und Besteckwechsel nach jedem Gang

## Unsere zusätzlichen Highlights für Ihre gelungene Weihnachtsfeier

### DAVOR

Glühweinempfang auf unserer Terrasse mit Feuerschale

Weißer oder roter Glühwein, sowie Punsch und andere Getränke nach Wahl

Preis pro Person: € 7,00

### DANACH

Ungezwungener Ausklang in unserer KARL-Bar!

Für eine anschließende Reservierung sprechen Sie uns gerne an.

Einen separaten Bereich halten wir gerne für Sie frei und treffen gerne auch Abmachungen bezüglich Getränkeauswahl und Abrechnung in unserer Bar.



# MÜNCHNER HOF

RESTAURANT

## Menu 1

- Klassik -

Dunkler Rinderfond  
mit Kaspressknödel und Wurzelgemüse

\*\*\*

Zwiebelrostbraten  
mit Bratkartoffeln und Speckbohnen

oder

gebratenes Filet vom Saibling  
mit Petersilien-Kartoffeln, Wintergemüse und Hummersauce

\*\*\*

Kaiserschmarrn  
mit Mandeln und Rosinen,  
dazu Apfelkompott und Vanille-Eis  
-auf dem Holzbrett serviert-

\*\*\*

### Unsere Weinempfehlung zum Menu:

Sauvignon Blanc | Weingut Studier (Deutschland-Pfalz) | € 32,00  
Blauer Zweigelt Klassik | Weingut Migsich (Österreich-Burgenland) | € 30,00



# MÜNCHNER HOF

RESTAURANT

## Menu 2

- Modern -

### Gratinierter Ziegenkäse

auf winterlichen Blattsalaten, mit Feigen-Chutney, Walnuss, Orangenfilets  
und Knoblauchbaguette-

\*\*\*

### Rehragout

mit Semmelknödel, Austernpilzen und Champignons

oder

### 6 Black-Tiger Garnelen vom Grill

auf Grillgemüse mit knusprigem Knoblauchbrot und warmem Olivenöl

\*\*\*

### Paniertes Pistazieneis im Kokosmantel

\*\*\*

### Unsere Weinempfehlung zum Menu:

Riesling beetle | Weingut Dienhart (Deutschland-Mosel) | €34,00

Primitivo Salento | Weingut Capoforte (Italien-Apulien) | € 34,00



# MÜNCHNER HOF

RESTAURANT

## Menu 3

- Gourmet -

Räucherforellenmousse  
mit einer Meerrettichcreme,  
Kräutern und rosa Pfeffer

\*\*\*

Blaukrautcremesuppe  
mit Zimt-Croûtons

\*\*\*

Kalbsrücken  
auf Morchelrahm  
mit Herzoginkartoffeln und Mandelbrokkoli

oder

Wolfsbarsch  
auf Apfel-Champagner-Risotto, mit Grünkohlchips

\*\*\*

Lebkuchenparfait  
auf Beerenspiegel,  
mit Früchten und Karamellornament

\*\*\*

Unsere Weinempfehlung zum Menu:

Grüner Veltliner FASS4® | Weingut Bernhard Ott (Österreich-Wagram) | € 42,00  
Merlot Klassik | Weingut Ipsmiller (Österreich-Burgenland) | € 34,00