



FUCHSBAU

Romantik Hotel · Restaurant · SPA



WEIHNACHTEN 2025

SUPPEN & VORSPEISEN

Consommé von der Ente | Orangen-Eierstich Royal | geräucherte Entenbrust 12,80

Waldpilzcrèmesuppe | gerösteter Rosmarin-Focaccia-Chip 11,80

Triologie aus dem Meer

Croustillant von der Garnele | **hausgebeizter Lachs** | **konfierte Jacobsmuschel**
Wildgemüse aus dem Meer 23,90

Geräucherte Gänsebrust

Birnen-Thymian-Chutney | Preiselbeer-Reduktion 21,80

*

HAUPTGÄNGE

Medaillons vom Hirschrücken · **unter der Mandelkruste**
Wirsinggemüse in Rahm | Macaire-Kartoffeln 42,80

Filet vom Husumer Weiderind

Portwein-Gewürz-Schalottenmarmelade | Kartoffel-Waffel | Wildkräutersalat 44,80

Konfierte Gänsekeule

Apfel-Calvados-Sauce | Preiselbeer-Rotkohl | Kartoffelklöße 37,80

Geschmorte Hirschbäckchen

Wacholder-Rotweinjus | Rosenkohl in Nussbutter | Kartoffelkroketten 34,50

Filet vom Steinbutt

Portweinsauce | Kerbelkartoffeln | Spitzkohlsalat mit Zitrusnote 40,90

Vegetarisch:

Kartoffel-Feigen-Strudel | Nuss-Pesto | marinierter Feldsalat 26,80

Vegan:

Tiroler Spinatknödel

Kräuterseitlinge in Rahm | Lauchzwiebeln 27,50

*

KINDERGERICHTE

Entenkeule | Rotkohl | Butterkartoffeln 18,50

Hausgemachte Fischstäbchen vom Kabeljau

Kartoffelpüree | Gurkenlößchen 15,50

jeweils inklusive eines Überraschungsdesserts

*

DESSERTS

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

Baumkuchen-Vanillekipferl-Terrine

Zitrussalat | Granatapfelkerne 12,80