



WALDSCHLÖSSCHEN IGLUS



Apero

**Waldschlösschens Winterzauber mit
Dagobertshäuser Ingwer** (mit oder ohne Alkohol)

Vorspeisen (in der Tischmitte zum Teilen)

Dago-Sauerteigbrot von der Bäckerei Philipps
mit hausgemachtem Gänse-Röstzwiebel-Rillette
& Waldschlösschens veganem Birnen-Obazda

**Waldschlösschens Beef Tatar
vom Irischen Hereford
& veganes Tatar von der Dago-Beete**
im Cornetto mit Meerrettich & Zwiebel-Relish

Dagobertshäuser Hokkaido
süßsauer eingelegt mit Perlzwiebeln,
gerösteten Kernen & steirischer Kürbiscrème

Geschmorter Spitzkohl
mit geräuchertem Hüttenkäse & Wildkräutern

Südtiroler Kaspressknödel
mit lauwarmem Dijonsenf-Wirsing & Wildpreiselbeeren

Alpiner Bachsaibling
gezapft und leicht geräuchert
auf krosser Kartoffel mit Dill-Gurkenrahm

Desserts

Waldschlösschens Kaiserschmarrn
mit flambierten Grappa-Rosinen, Vanillesauce
und Giandua-Nougat Eis aus dem AROMA

Südtiroler Marillenknödel
mit süßen Butterbröseln

Hauptgang nach Wahl

**Knusprige Brust & Keule
von der Freiland-Gans**
mit Beifußjus, Kartoffelknödel
& Apfel-Rotkohl

oder

Freiland-Huhn
mit Wiesenhonig lackiert

oder

**Geschmortes Bäckchen
vom Alm-Ochsen**
mit Barolo-Nussbuttersauce

oder

Tranche vom Fjord-Lachs
mit Wald- & Wiesenkruste und Sauce
von Pernod & Zitrone

oder

De Cecco Spaghettoni
mit Parmesan-Velouté
& schwarzem Trüffel

Beilagen der Hauptgänge:
Rösti Pommes, gebratene Schupfnudeln,
Romanesco, Rahmwirsing

UNSERE WEIN-EMPFEHLUNGEN



Weißwein

2024	Türk Grüner Veltliner	Österreich	33 €
2024	Manz Grauburgunder	Rheinhessen	36 €
2023	Pieropan Trebbiano „Cru Calvarino“	Italien	39 €
2024	Bulgarini Lugana „010“	Italien	42 €
2018	Trimbach Riesling „Frederic Emile“	Elsaß	95 €

Roséwein

2023	Vallon de Glauges Provence Rose „Iris“	Provence	32 €
------	--	----------	------

Rotwein

2020	Krone Spätburgunder	Rheingau	35 €
2018	Heraclio Alfaro Rioja Reserva	Spanien	35 €
2015	Valbom Douro Tinto	Portugal	39 €
2021	Argiolas Cannonau „Senes“	Sardinien	44 €
2023	Herdade dos Grous Alentejo „Moon Harvest“	Portugal	59 €

Wir halten noch viele weitere Weinschätze für Sie bereit.

Fragen Sie gern nach der großen Waldschlösschen Karte.