



Weihnachtsmenü 2024

forelle | karfiol | schokolade | kaviar 29

1 bluntau forelle auf einer creme aus karfiol und weißer schokolade mit kaviar topping

wildkräuter | balsamico | olivenöl 12

2 pflück- und wildkräutersalat mit altem balsamico und fruchtigem olivenöl

topinambur | obers | quitte 12

3 getrüffelte topinamburcremesuppe und quittenröllchen

fettuccine | butter | trüffel 22

4 fettuccine mit trüffelbutter und frischem trüffel

ente | süßkartoffel | erdäpfel | schoko | chili 39

5 rosa entenbrust auf fruchtiger süßkartoffelcreme mit herzhaftem erdäpfelcrunch und schoko-chili-jus

schokolade | obers | weichseln | rum 14

6 schwarzwälder kirsch 2.0 im glas

gedeck 5

im gedeck inkludiert ist gebäck und butter

menüpreis 3 gänge 1/5/6 = 81

menüpreis 4 gänge 1/2/5/6 = 93

vegetarisch menüpreis 3 gänge 3/4/6 = 47

vegetarisch menüpreis 4 gänge 2/3/4/6 = 59

Im „Stefans im Schlossbauer“ legen wir großen Wert auf frische, und qualitativ hochwertige Zutaten. Daher bitten wir um Verständnis, dass unser Menü kurzfristigen Anpassungen unterliegen kann, um Ihnen stets die beste Qualität zu bieten.

Bezüglich Allergenen Stoffen fragen Sie unser geschultes Personal, wir beraten Sie gerne
Restaurant | Gastgarten | Feste&Feiern, Stefan's im Schlossbauer, Altendorffstr. 2, 5400 Hallein

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bediengeld

Tel.: +43-6245-71004 – gast@stefans-restaurant.com – www.stefans-restaurant.com