



Lindner Hotel Am Belvedere

WEIHNACHTS-BUFFET

Vorspeisen

- Salatbuffet mit diversen Blatt-, und angemachten Salaten
- Rauchfischplatte mit Kren, Honig-Senfsauce und Oberskren (D,G,M,O)
- Vitello Tonnato, dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce (C,D,M,L,M,O)
- Ofenkürbis mit Schafskäse und Tomaten auf Vogerlsalat und Kernöldressing (G,L,O)

Suppe

- Kürbis-Karotten-Cremesuppe mit Kokosnussmilch und Koriander (G)

Hauptspeisen

- Rosa gebratene Entenbrust mit Apfelrotkohl und Semmelknödel (A,C,G,H,L,O)
- Forellenfilet mit Kräuterkruste auf Schmorgemüse und gebackene Süßkartoffeln (A,D,G,L,O)
- Getrübelttes Pilzrisotto (G,O)

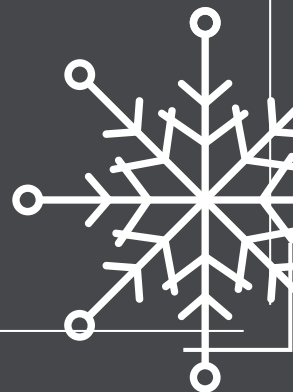
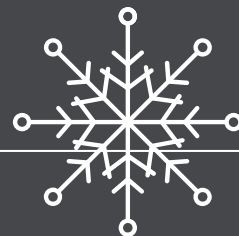
Dessert

- Apfelstrudel mit Schlagobers(A,C,G,H)
- Grießflammeri mit Rumtop-Beeren (A,C,G,O)
- Spekulatziuscreme (G,H,O)
- Obstsalat mit Minze(O)

Käse

- Käseauswahl aus Österreich (G)

€ 45,- pro Person





Lindner Hotel Am Belvedere

CHRISTMAS-BUFFET

Starters

- Salad buffet with various leaf-, and dressed salads
- Smoked fish platter with horseradish, honey mustard sauce and horseradish on top (D,G,M,O)
- Vitello Tonnato, thinly sliced veal with tuna sauce (C,D,M,L,M,O)
- Oven-baked pumpkin with feta cheese and tomatoes on lamb's lettuce and core oil dressing (G,L,O)

Sweet

- - Selection of cheese from Austria (G)
- - Apple strudel with whipped cream(A,C,G,H)
-
- - Semolina flummery with rum top berries (A,C,G,O)
-
- - Spekulatzius cream (G,H,O)
-

Soup

- Cream of pumpkin and carrot soup with coconut milk and coriander

Main Course

- - Pink roasted duck breast with apple red cabbage and bread dumplings (A,C,G,H,L,O)
-
- - Trout fillet with herb crust on braised vegetables and baked sweet potatoes (A,D,G,L,O)
-
- - Truffled mushroom risotto (G,O)
-

Cheese

- Cheese Selection from Austria (G)

€ 45,- per person

