

## Weihnachtliches Am Spiegeln – unsere Festmenüs

### I

Weihnachtlicher Gewürzlachs  
auf Orangen-Fenchelsalat

Getrüffelte Sellerieschaumsuppe

Tiroler Bio-Gänsekeule mit Maronirotkraut  
und Erdäpfelknödel

Zimtparfait mit Rumdatteln

39,-

### II

Gänseleberpraline im Kürbished  
mit Crostini und Cumberland-Dip

Getrüffelte Sellerieschaumsuppe

Kalbsfilet auf Parmesanrisotto  
mit Butterzucchini und Prosciuttochips

Tête de Moine mit Portweifeigen

49,-

### III

Geräuchertes Gänsebrüstchen  
an Steinpilztoast und Kräutersalat

Klare Tomatensuppe mit Flusskrebsraviolino

Hirschmedaillon mit gebratenen Kürbisgnocchi  
und Barolojus

Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern  
und Slibowitz-Pflaumenröster

49,-

### IV

Thunfischtartare mit Avocado-creme und Flusskrebse

Hummerravioli auf Safran-Chilisauce  
und Minispargel

Geschmortes Rinderfilet mit Erdäpfel-Selleriepüree,  
Wintertrüffel und Balsamicobeeren

Weihnachtliche Dessertvariation

59,-

### V

Edelfischsülzchen mit Paprika-Kräutervinaigrette  
und Dominobrot

Hummercremesuppe mit Blätterteiggebäck

Seeteufel und Steingarnele auf Krenrisotto  
und rotem Rübenschau

Mousse au Chocolat-Törtchen mit Mangospiegel  
und Minzobers

59,-

### VI

Lauwarm mariniertes Steinpilzcarpaccio mit Kresse  
und Trüffelcrostini

Gelber Linsencapucchino mit roten Rübensprossen

Kürbislasagne mit Polenta-Melanzanitörtchen,  
Schafkäse und Pinienkernen auf Kirschtomatenragout

Maronibällchen im Nusscherm  
mit Ildefonsosauce und Eierliköröbers

39,-

Preise in EUR pro Person, gültig für Gruppen ab 25 Personen

Reservierungen an: [reservierung@amspiegeln.at](mailto:reservierung@amspiegeln.at)