

120 JAHRE EURENER HOF



ADVENT, ADVENT
MENÜVORSCHLÄGE
2026

Hotel
Eurenner Hof

TEGERNSEER SCHMANKERLABEND



Bauernbrot, Laugengebäck
Fassbutter, Essiggurken, Schmalz
Wildschinken, Bergkäse



“Flädlesuppe”
kräftige Rinderkraftbrühe
Pfannkuchenstreifen, Schnittlauch



Aufgetischt nach Berghütten-Art

- * Käsespätzle mit Röstzwiebeln
- * Semmelknödel mit Schwammerl
- * Krustenbraten vom Bio-Schwein mit Kraut
- oder** Haxe **oder** Kalbsschnitzel *(bitte vorab für eine Variante entscheiden)*
- * Fleischpflanzerl vom Kalb auf Kartoffel-Gurkensalat
- * Knusprige Entenkeulen mit viel Sauce, Rotkohl
- * warm geräucherter Bachsaibling mit Wurzelgemüse, Meerrettich und Preiselbeeren
- * Feldsalat in Rahmdressing



Apfelstrudel
- frisch aus dem Ofen -
hausgemachte Vanillesauce, Walnusseis



Leckeres aus der Weihnachtsbäckerei

69,00 Euro pro Person
(buchbar ab 12 Personen)



Gans oder Ente

FRISCH AUS DEM OFEN

Brot, Butter und Schmalz



Feldsalat in Rahmdressing
kross gebratener Speck
Croutons



Frisch aus dem Ofen
die besten Stücke von Gans oder Ente
viel Schmorsauce, Apfelrotkohl
Kartoffelklöße



Rotes Beerenpotpourri
Vanillesauce, Pistazieneis
Mandelsabayone, Butterstreusel



Leckeres aus der Weihnachtsbäckerei

68,00 € pro Person mit Gans vom Hofgut Serrig
59,00 € pro Person mit ½ französischer Bauernente



Advent, Advent

4-GANG MENÜ MIT HAUPTGANG ZUR WAHL

Törtchen vom geräucherten Lachs
Kartoffelrösti, Crème fraîche



Möhren-Ingwer-Suppe
Garnele in Tempura, Chilicreme



Hirschrücken unter der Nusskruste
rahmiger Spitzkohl mit Aprikosen
Wacholder-Orangen-Jus, Butterspätzle

oder

pochiertes Kabeljaufilet mit Büsumer Krabben
Beurre blanc, Mangold
Kartoffelpüree



Schokoladen-Knusperschnitte
Mandarinen-Ananas-Kompott
gesalzenes Karamelleis



Leckeres aus der Weihnachtsbäckerei

85,00 € pro Person



Zauberwürfel

VOR ORT KANN SICH JEDER GAST SEIN MENÜ AUS DEN
VORSCHLÄGEN ZUSAMMENSTELLEN

Vorspeise

Krabbencocktail "Käpt'n Cook"
Grönlandgarnelen in rassiger Cocktailsauce

oder

Carpaccio vom Rinderfilet
Basilikum, gehobelter Parmesan

oder

Rote-Bete-Carpaccio
Feldsalat in Balsamico-Essig
karamellierte Haselnüsse mit Chili



Suppen

Kürbiscremesuppe
Gewürze vom Trierer Weihnachtsmarkt

oder

kräftige Rinderkraftbrühe
Markklößchen, Gemüsestreifen

Preis pro Person

4- Gang Menü	72,00 €
3-Gang Menü mit einer Vorspeise	62,00 €
3-Gang Menü mit einer Suppe	56,00 €

Hauptgang

Wolfsbarschfilet, auf der Haut gebraten
Rosmarin-Orangen-Sauce
Ratatouille-Fregula-Gemüse

oder

Rumpsteak vom Black-Angus-Rind
Pfefferrahmsauce, Bohnengemüse
Kartoffelplätzchen

oder

knusprige Entenkeule
frisch aus dem Ofen
viel Schmorsauce, Kartoffelkloß,
Apfelrotkohl



Dessert

Crêpe Suzette
Grand-Marnier-Orangen-Sauce
Vanilleeis

oder

Dessert Auslese
kleine Crème Brûlée
lauwarmes Schokoladentörtchen
Erdbeer-Ingwer-Sorbet, Beerenpotpourri



Leckeres aus der Weihnachtsbäckerei