



SPATENHAUS
an der Oper

**Weihnachtsmenü
2024**

ab 11. November 2024

Sehr geehrte Damen und Herren,
liebe Gäste,

zu Beginn der kalten Jahreshälfte freuen wir uns auf die heißen, cremigen Suppen und auf aromatische Wildgerichte aus unserer Spatenhaus-Küche. Bei aller Liebe zum Salat – von Oktober an darf der auch wieder als Beilage daherkommen und dem großen Braten den Vortritt lassen!

Bitte wählen Sie ab 18 Personen ein einheitliches Menü aus. Für vegetarisch, vegan und pescetarisch speisende Gäste haben wir vor Ort immer eine Alternative zur Auswahl.

Es ist uns eine Freude, Sie bei uns zu haben. Bitte reservieren Sie bald, die Bücher werden langsam voll.

Herzliche Grüße
im Namen der Kufflers und des Spatenhaus-Teams



SPATENHAUS
an der Oper

VORSPEISEN

Rehschinken-Tramezzini mit Steckrüben-Panna Cotta
gelbe Beete und schwarzer Nuss-Coulis

€ 26

Kartoffelsoufflé und Stroh
mit Haselnuss und geräuchertem Sauerrahm 

€ 22

Feldsalat mit Cassis-Vinaigrette
Gänseleber-Pavé, Sauternes-Gelée und karamellierte Walnüsse

€ 24



SPATENHAUS
an der Oper

SUPPEN

Maronen-Cappuccino
mit Lebkuchencrostini und Orange 
€ 13


Enten-Consommé mit Pflaumenstrudel
€ 14

Getrüffelte Schwarzwurzelsuppe
mit gepickelter Crème und Chips 
€ 13

ZWISCHENGÄNGE

Ochsenschlepp-Ravioli
mit Bergkäse und Pekannuss
€ 26

Stör
geschmorte Landgurke, Blumenkohl und Buttermilch-Dill-Emulsion
€ 31

Gebratene Kräuterseitlinge
mit geschmorter Williamsbirne und Blauschimmel-Hollandaise 
€ 23



SPATENHAUS
an der Oper

HAUPTGÄNGE

Lackierte Entenbrust mit geschmortem Spitzkohl
Portweinfeige und gebackene Kartoffel
€ 37

Short Ribs vom Rind "Sous Vide"
mit vanilleparfümierter Pastinakencreme, Portwein-Schalotten und Teriyakiglasur
€ 42

Gänsekeule oder Gänsebrust mit Blaukraut, Maronen und Kartoffelknödel
€ 44

Hirschrücken
mit Rosenkohl, pochierter Birne, Walnuss und Topinambur
€ 42

Geschmortes von Ochsenbackerl und Bürgermeisterstück
mit zweierlei Sellerie und Portweinjus
€ 35



SPATENHAUS
an der Oper

AUS UNSERER PATISSERIE

Nougatmousse mit cremigem Schokoladen-Haselnusskrokant-Blättchen
und Glühweinkirschen

€ 15

Spekulatius-Orangen-Crème Brûlée

€ 14

Gefüllter Bratapfel mit Vanillerahmsauce

€ 13

Parfait von gebrannter Mandel
mit marinierten Orangenfilets

€ 15

Weihnachtsgebäck zum Kaffee

€ 6,5



SPATENHAUS
an der Oper

MENÜVORSCHLÄGE

Maronen-Cappuccino
mit Lebkuchencrostini und Orange 

Gänsekeule oder Gänsebrust mit Blaukraut, Maronen und Kartoffelknödel

Gefüllter Bratapfel mit Vanillerahmsauce

€ 67

ODER

Rehschinken-Tramezzini mit Steckrüben-Panna Cotta
gelbe Beete und schwarzer Nusscoulis

Lackierte Entenbrust mit geschmortem Spitzkohl
Portweifeige und gebackene Kartoffel

Nougatmousse mit cremigem Schokoladen-Haselnusskrokant-Blättchen
und Glühweinkirschen

€ 74