


# Christmas Eve Menu

4-Course Dinner | €74

## SOUP OR SALAD

Muscat pumpkin soup with Styrian pumpkin seeds and oil  



Arugula endive salad with poached and fresh pears  
aged parmesan, and caramelized hazelnut 



## ENTRÉE (Choose 1)


Creamy risotto with winter mushrooms  


Oven roasted flatbread with Laib Francine cheese,  
Serrano ham and figs


Oven roasted flatbread with peppered raclette,  
leeks and oven potatoes  





## MAIN (Choose 1)

Slowly braised lamb shank with creamy potato purée,  
sautéed winter greens and lamb jus 

Bio flank steak with oven potatoes, crème fraîche, green  
beans and red wine shallot sauce 

Seared salmon with broccolini, Brussel sprouts, celery root  
puree and parsley vinaigrette 

Baked sweet potatoes with shiitake and king trumpet  
mushrooms, home made pickled and crispy onions,  
and maple Salzburg crème fraîche  



## HOMEMADE DESSERTS

Vanilla New York style cheesecake topped with tangy compote  
and sweet berries

Callebaut Chocolate mousse with raspberries

Meringue with blueberries, raspberries, blackberries,  
whipped cream and mint



## THE LIVING KITCHEN


 Vegetarian  Vegan  Gluten Free

# Heiligabend Menü

4-Gänge-Abendessen | €74

## SUPPE ODER SALAT

Muskatkürbissuppe mit steirischen Kürbiskernen und Öl  



Rucola-Endivien-Salat mit pochierten und frischen Birnen,  
gereiftem Parmesan und karamellisierten Haselnüssen 



## VORSPEISEN (Wähle 1)


Cremiges Risotto mit Winterpilzen  

Im Ofen geröstetes Fladenbrot mit Laib Francine-Käse,  
Serrano-Schinken und Feigen


Im Ofen geröstetes Fladenbrot mit gepfeffertem Raclette,  
Lauch und Ofenkartoffeln  





## HAUPTGANG (Wähle 1)

Langsam geschmorte Lammhaxe mit cremigem Kartoffelpüree,  
sautiertem Wintergemüse und Lammjus 

Bio Flanksteak mit Ofenkartoffeln, Creme Fraiche, Haricot  
verts und Rotwein-Schalottensauce 

Gebratener Lachs mit Broccoli, Rosenkohl, Selleriepüree und  
Petersilienvinaigrette 

Gebackene Süßkartoffeln mit Shiitake- und  
Königstropfenpilzen, hausgemachten eingelegten und  
knusprigen Zwiebeln und Ahorn-Creme Fraiche  




## HAUSGEMACHTE DESSERTS

Vanille-Käsekuchen nach New Yorker Art, belegt mit saurem  
Kompott und süßen Beeren

Callebaut Schokoladenmousse mit Himbeeren

Baiser mit Heidelbeeren, Himbeeren, Brombeeren,  
Schlagsahne und Minze

## THE LIVING KITCHEN

 Vegetarisch  Vegan  Gluten Frei