

*Herbstgenuss &  
Weihnachtszauber*

BEI UNS IM



**SPECKBACHER HOF**

★★★★ ALPENHOTEL



ES LEUCHTEN WIEDER  
DIE WEIHNACHTSKERZEN  
UND ZAUBERN FREUDE  
IN ALLE HERZEN!

Wir sind auch  
am 24.12.2024  
und  
am 31.12.2024  
für Sie da.





# HERBST- & WINTER MENÜVORSCHLÄGE 2024/2025

## WEIHNACHTS- UND SILVESTER-GALA-MENÜ

Sehr geehrte Damen und Herren!

Stellen Sie Ihr individuelles Menü zusammen. Sie können nach Belieben kombinieren.  
Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie, die Auswahl bei der Vor- und Nachspeise auf eine zu beschränken, sowie bei der Hauptspeise auf maximal drei (inkl. vegetarische Variante)  
Wir empfehlen hierbei eine Fleisch-, Fisch,- und Vegetarische Variante.

Es ist uns ein Bedürfnis, Sie und Ihre Gäste kompetent durch die Veranstaltung zu begleiten  
Wir freuen uns, für Sie ein schönes Fest ausrichten zu dürfen.  
Das ganze Haus, sowie Ihre Festtafel sind für Sie weihnachtlich dekoriert.

Herzliche Grüße, Familie Hofmann mit Team

# HERBST- & WINTER MENÜVORSCHLÄGE 2024/2025



## VORSPEISEN

**Schaumsuppe von Thaurer Erdäpfeln**  
mit knusprigen Steinpilztascherln

\* \* \*

**Muskat-Kürbiscremesuppe**  
mit Ingwer

\* \* \*

**Tafelspitzconsommé**  
mit Grießnockerl & Gemüsestreifen

\* \* \*

**Tafelspitzconsommé**  
mit hausgemachten Frittaten & Gemüsestreifen

\* \* \*

**Kastaniencremesuppe**  
mit karamellisierter Birne

## SALAT ALS ZWISCHENGANG

Gerne können Sie zusätzlich zum 3- Gänge Menü einen Salatgang wählen.  
Der Aufpreis hierfür beträgt € 7,50 pro Person.

Bunte Wintersalate pikant mariniert  
mit karamellisierten Birnen, Äpfeln & Kürbiskernen dazu Gebäck

## HAUPTSPEISEN

Der Preis der Hauptspeise ist als 3-Gang-Menü kalkuliert und beinhaltet somit Vor- und Nachspeise.  
Bitte stellen Sie Ihr eigenes Menü zusammen.

### **Wiener Schnitzel vom Schwein**

mit Kartoffelsalat oder Wirtshaus Pommes, Preiselbeeren  
€ 39,00

### **Rosa gebratene Brust von der Bauernente**

mit Holunderglace mariniertes Rotkraut & Kartoffelkroketten  
€ 54,00

### **Rehragout**

mit Blaukraut, Butterspätzle & Preiselbeerkürbis  
€ 47,00

### **Zwiebelrostbraten „rosa gegrillt“**

mit Rostbratensaft, Speckbohnen, Röstzwiebel & Röstkartoffeln  
€ 54,00

### **Gegrillter Alaska Wildlachs**

mit Kürbisrisotto & Kräutersalaten  
€ 54,00

### **Rumpsteak mit Café de Paris Butter**

mit Grillgemüse & Kroketten  
€ 59,00

### **Filets vom Kalb, Jungrind & Kräuterschwein**

mit Erdäpfelgratin, Cognac-Pfeffersauce & Gemüsebouquet  
€ 63,00



## VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

Der Preis der Hauptspeise ist als 3-Gang-Menü kalkuliert und beinhaltet somit Vor- und Nachspeise.  
Bitte stellen Sie Ihr eigenes Menü zusammen.

### **Nepalesische Kartoffellaibchen mit Grillgemüse und Tzatziki (aus veganem Yoghurt)**

€ 39,00

### **Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln & bunten Blattsalaten**

€ 39,00

### **Kokosgemüse mit Reis & Schafskäse**

€ 39,00



# NACHSPEISEN

## Zimteis

mit Karamellsauce & lauwarmen Pflaumen

\* \* \*

## Topfenschmarrn

mit marinierten Marillen & Vanilleeis

\* \* \*

## Mohn- und Kastanienkrapfen

mit eingelegtem Kürbis Vanilleeis & Kürbisker

\* \* \*

## Warmer Schokoladenkuchen

mit Zimteis eingelegte Zwetschken & Rum Anglaise



365 Tage im Jahr geöffnet!

Durchgehend warme Küche von 11.00 bis 21.00 Uhr.

Im Menüpreis inkludiert sind das festliche Gedeck mit Glas- oder Messingplatztellern, die weihnachtlich vorbereitete Räumlichkeit und das Nachservice von Fleisch, Fisch und den Beilagen nach Wahl.

Schon jetzt sichern wir Ihnen ausgezeichnete Qualität sowie bestes Service zu.  
Wir freuen uns, wenn wir Ihre Veranstaltung in unserem Haus durchführen dürfen.

**WIR FREUEN UNS AUF IHR KOMMEN!**



# WEIHNACHTS- FEIERN

Weihnachtsfeiern sind eine schöne Art, am Ende des Jahres seinen Mitarbeitern ein herzliches „Dankeschön“ auszusprechen.

Gerne stellen wir Ihnen die geeignete Räumlichkeit für Ihren Jahresabschluss mit bis zu 230 Personen zur Verfügung.

# SILVESTER GALA-DINNER

**Gebeizter Wasabilachs**  
mit Gurke, Radieschen & Kresse

\* \* \*

**Ochsenschwanzconsommé**  
mit getrüffeltem Ravioli

\* \* \*

**Gegrillter Alaska Wildlachs**  
mit Kürbisrisotto & Kräutersalaten

\* \* \*

**Himbeersorbet mit Champagner**

\* \* \*

**Tranche vom rosa Rinderfilet**  
mit Portweinglace, Pommes Dauphine,  
geschmorten Perlzwiebeln & Junglauch

\* \* \*

**Gratinierte Passionsfruchtcreme**  
mit Zweierlei von der Valrhona -Schokolade

\* \* \*

**Mini Weißwurst mit Brezel & süßem Senf**

€ 140,00

# WEIHNACHTS GALA-DINNER

**Geräucherte Entenbrust**  
mit Gewürzkürbis & Datteln

\* \* \*

**Kastaniencremesuppe**  
mit karamellierter Birne

\* \* \*

**Welsfilet auf Gerstenrisotto**

\* \* \*

**Apfel-Ingwer-Sorbet**

\* \* \*

**Tranche vom rosa Rinderfilet**  
mit Portweinglace, Pommes Dauphine,  
geschmorten Perlzwiebeln & Junglauch

\* \* \*

**Weihnachtliche Dessertvariation**

\* \* \*

**Himmlische Weihnachtsbäckerei**

€ 110,00





**SPECKBACHER HOF**

★★★★ ALPENHOTEL

Alpenhotel Speckbacher Hof, Gnadewald 2, A-6069 Gnadewald, Tirol

Telefon: +43 (0)5223 52511-0, Fax: +43 (0)5223 52511-55,

E-Mail: [info@speckbacherhof.at](mailto:info@speckbacherhof.at), [www.speckbacherhof.at](http://www.speckbacherhof.at)