

ZUM OXN

IHRE WEIHNACHTSFEIER IM ^{zum}OXN

Im ^{zum}OXN ist alles vereint, was man so braucht, um eine gute Zeit zu haben, das Jahr 2021 besinnlich ausklingen zu lassen und mit Ihren Freunden, Kollegen, Mitarbeitern zu feiern. Vom Glühweinpfang mit leckeren Zimtpopcorn übers Erinnerungsfoto in unserer Vintage-Fotobox bis zum Gaumenschmaus im Restaurant, bei dem uns jetzt schon das Wasser im Mund zusammenläuft. Sie merken, auch wir freuen uns schon sehr auf diese einzigartige Zeit im Jahr und können es kaum erwarten, mit Ihnen einen tollen Abend zu verbringen.

ALLES WAS IHR LEBKUCHENHERZ BEGEHRT

Sie haben die Möglichkeit für 5€ pro Person unseren Winter-Aperitiv auf unserer weihnachtlich dekorierten Terrasse mit Lagerfeuer, Nistelzweig & Co zu buchen.

In der Pauschale ist pro Person 1 Glas 0,33l Glühwein/Punsch/Glühmost/Kinderpunsch, eine Portion hausgemachtes Zimtpopcorn und selbstverständlich die besondere Atmosphäre enthalten. Nehmen Sie sich so viel Zeit Sie brauchen – unser Markt öffnet um 17 Uhr.

Wir ersuchen Sie jedoch pünktlich zu Ihrer reservierten Uhrzeit Ihren Platz im Restaurant einzunehmen.

SO KÖNNTE IHRE WEIHNACHTSFEIER AUSSEHEN

AB 17 UHR
WINTER-APERITIV



IHRE RESERVIERTE UHRZEIT
MENÜ IM RESTAURANT

DANACH
GEMÜTLICHER
AUSKLANG

UNSER MENÜVORSCHLAG

1 JAHR GEREIFTER SPECK, DÜNN AUFGESCHNITTEN

Ofenfrisches Brot | Burrata | Kürbis | Aufstrich
eingestellt am Tisch für Jedermann/frau

•

RINDSUPPE

Kaspressknödel

•

ZWEIERLEI VOM RIND

Rinderfilet rosa | Rinderbäckchen geschmort | Kartoffelpüree | Gemüse

oder

FORELLENFILET

Rote Beete Risotto | Feta | Salat

•

TOPFENKNÖDEL

Zimtzwetschken | Tonkabohneneis

Preis pro Person

€ 55,-

ALLE GERICHTE

SUPPEN

RINDSSUPPE

Kaspressknödel

ROTE BEETE SCHAUMSUPPE

Topfen | Kren

MARONI-SCHAUMSUPPE

Crème fraîche | Portwein

ENTEN CONSOMMÉ

Entendumpling | Pilze

VORSPEISEN

GERÄUCHERTE ENTENBRUST

Waldorfsalat | Cumberland Sauce

ENTEN GYOZA

Blaukraut

SPECK

Brot | Burrata | Kürbis | Aufstrich

HANDGESCHNITTENES BEEF TATAR

Buratta | Perlzwiebel | Anchovismajonaise
80g

LAMMBEUSCHEL

Griesknödel

GEBEIZTER OBERTRUMER FISCH

Blinis | Rote Beete Kaviar | Buttermilch

GESCHMORTES OFENGEMÜSE

Büffel Ricotta | Pistazie | Zitronenverbene

VOM LAVASTEINGRILL

RINDERFILET

200g | Hasselback-Kartoffel | geschmortes Gemüse | Sauce béarnaise
alternativ mit Surf & Turf mit Österreichischen Garnelen (3 Stück)

OXN STYLE – DINNER AUS UNSEREM DRY AGER

200g | Grillgemüse | Pommes | Salat | BBQ Sauce | Kalbsjus

ZWEIERLEI VOM RIND

Rinderfilet | Bäckchen | Kartoffelpüree | Gemüse

ROSA KALBSKRONE

200g | Hasselback-Kartoffel | Gemüse | Sauce Hollandaise
alternativ mit Surf & Turf mit Österreichischen Garnelen (3 Stück)

HAUPTSPEISEN

RINDERROULADE

Spätzle | Gemüse | Sauce

ENTE

Blaukraut | Griesknödel | Maroni | Sauce

KALBSSTELZE

Crempolenta | Palmkohl

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE

Wildragout

KALBSLEBER

Kartoffelpüree | Apfel | Speck | Zwiebel

ROTE BEETE RISOTTO

Forelle | Feta | Salat

KÖNIGSSEE ZANDER

Kürbis | Pontarelle | Salbei

DESSERTS

TOPFENKNÖDEL

Zimt-Zwetschgen | Tonkabohnen Eis

BAYERISCHES TIRAMISU

Weißbierlack

TOPFEN SOUFFLÉ

Rumtopf Früchte | Tonkabohnen Eis

SCHOKOLADE

Miso | Banane

APFEL

Butter-Zimt-Crumble | Eierlikör

KÄSEVARIATION INTERNATIONAL

Grünes Tomaten-Chutney | Brot

Bitte wählen Sie folgendermaßen aus:

3 Gang-Menü | 1 Vorspeise oder Suppe, 2 Hauptspeisen, 1 Dessert

4 Gang-Menü | 1 Vorspeise, 1 Suppe, 2 Hauptspeisen, 1 Dessert

Wir erstellen Ihnen ein unverbindliches Angebot mit den ausgewählten Gerichten

Gerne gehen wir auf vegetarische oder ggf. vegane Wünsche ein.

Geben Sie uns hierzu bitte rechtzeitig Bescheid.

Wir freuen uns sehr, dass Sie Ihre besondere Feier mit und bei uns feiern möchten und wünschen eine besinnliche und vor allem gesunde Vorweihnachtszeit.

MARTIN ABLINGER | GASTGEBER

Das Kleingedruckte:

Die finale Personenanzahl ist uns bis 14 Tage vor Ihrer gebuchten Feier bekanntzugeben. Spätere Änderungen betreffend Personenanzahl müssen mit dem vereinbarten Menüpreis verrechnet werden.