

RESTAURANT
Koarl
IM DAS ZEITWERT

weihnachtsdinner

A LA KOARL

MENÜ I

TATAR VOM MILCHKALB

Ziegenkäse | bunte Keimlinge | Feige



SCHAUMSUPPE VON DER ERDARTISCHOCKE

Schafstopfen Ravioli



WALNUSS GNOCCHI

Grapefruit | Asia Salat | Trüffel



LIAISON VON LACHSFORELLE & SEESAIBLING

(grilliert & pochiert)

Jungkraut | weißer Portwein | rote Rübe



NOUGAT-KOKOS KNODEL

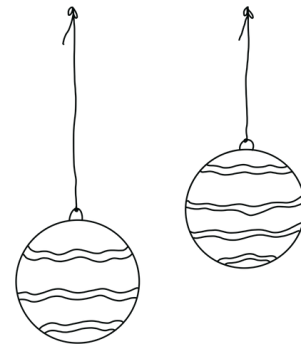
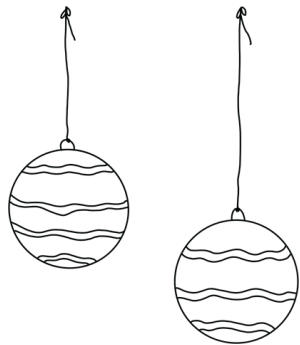
Tonkabohnenschäum | Schokoladen-Speck

EUR 69,00

inkl. Gedeck

Menü auch als vegetarische Variante möglich
Ganganzahl variierbar - Preis auf Anfrage

FEIERN IM KOARL



RESTAURANT
Koarl
IM DAS ZEITWERT

weihnachtsdinner

A LA KOARL

MENÜ II

WINTERGEMÜSE

Frischkäse | Kartoffel Blini | Quitte



KOARL`S WEIHNACHTSSUPPE

Maroni | Balsamico | Birne



RISOTTO VENERE

Kürbis | Zwergorange



WALD-BROMBEERE

Prosecco



VARIATION VOM KALB

Zwiebeltorte | Lavendel | Kohlgemüse



DÉLICE VON DER GUANAJA SCHOKOLADE

Erdbeere|Kokos

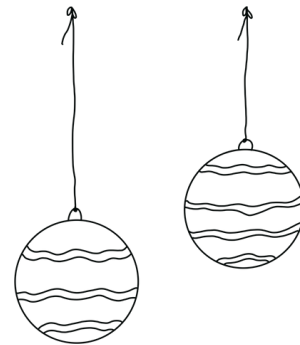
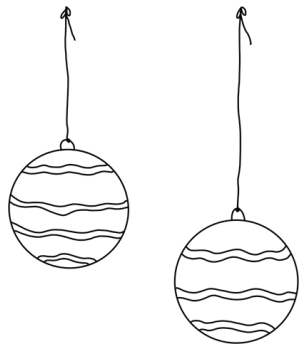
EUR 74,00

inkl. Gedeck

Menü auch als vegetarische Variante möglich

Ganganzahl variierbar - Preis auf Anfrage

FEIERN IM KOARL



RESTAURANT
Koarl
IM DAS ZEITWERT

weihnachtsdinner

A LA KOARL

MENÜ III

KNUSPRIGE HÜHNERKEULE
rahmiger Kartoffel-Gurken Salat



GESOTTENER TAFELSPITZ
Wurzelgemüse | Röstkartoffeln | Semmelkren

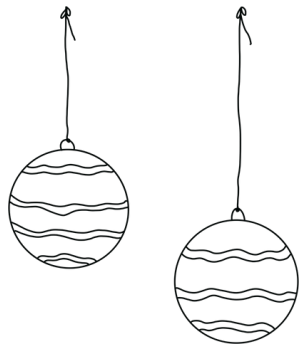
oder

RISOTTO
von Wald- und Wiesenpilzen

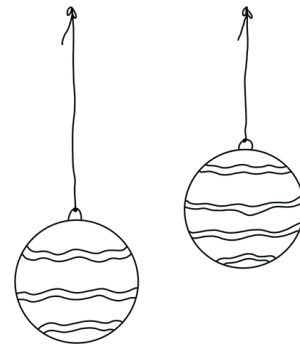


KLASSISCHE EISPALATSCHINKE

EUR 34,00



RESTAURANT
Koarl
IM DAS ZEITWERT



weihnachtsdinner

A LA KOARL

MENÜ III

KRÄFTIGE RINDSUPPE
Grießnockerl | Wurzelgemüse



CORDON BLEU VOM VULKANLANDSCHWEIN IN
KÜRBISKERNPANADE
Petersilienkartoffel | Zitrone

oder

RISOTTO
von Wald- & Wiesenpilzen



TOPFENKNÖDEL
auf winterlichem Fruchtragout

EUR 34,00

RESTAURANT
koarl
IM DAS ZEITWERT



FEIERN IM KOARL