

*Lutter & Wegner*

*gegr. 1811*

*Weihnachtshütte  
Menüs*



*Königlicher Hoflieferant  
seit 1851*

# Menüvorschläge 2024

Ab 15 Personen / als 3 oder 4 Gänge - Menü

– Wir bitten Sie, uns Ihre einheitliche Menü-Auswahl  
bis spätestens 8 Werktage vor Ihrem Reservierungsdatum mitzuteilen. Vielen Dank!

## —\*— Vorspeisen —\*—

**Zupfrischer FELDSALAT** mit geriebenem Schafskäse, aromatischen Kirschtomaten, gerösteten Kürbiskernen und feinem Kürbiskern-Öl aus der Steiermark

\*\*\*

### **VARIATIONEN vom LACHS**

auf Kartoffelrösti mit Crème fraîche und frisch geriebenem Kren

\*\*\*

**TATAR vom WEIDE-OCHSEN** - pikant gewürzt und zum selbst anmachen mit Trüffel-Mayonnaise und unserem Lutter & Wegner Graubrot

## —\*— Suppen —\*—

**BERLINER KARTOFFELSUPPE** mit frischen Kräutern und Wiener Würstchen

\*\*\*

**KÜRBIS-CRÉMESÜPPCHEN** mit Kürbiskernen und steirischem Kürbiskern-Öl

## —\*— Hauptgerichte —\*—

**Geschmorte KEULE von der LAND-ENTE** mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel

\*\*\*

„Lutter & Wegner“ **SAUERBRATEN** mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree

\*\*\*

**EDELGULASCH vom jungen HIRSCH** mit frischen Waldpilzen, an Kartoffelknödel, Preiselbeeren und Schmand

\*\*\*

**Klassische RINDSROULADE** mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree

## —\*— Vegan —\*—

**RAVIOLI** - gefüllt mit einer Kartoffel-Oliven-Mousseline in fruchtiger Tomatensauce mit jungem Blattspinat

## —\*— Desserts —\*—

**Traditioneller APFELSTRUDEL** mit Zimt-Zucker bestreut auf Bourbon Vanillesauce

\*\*\*

**Wiener KAISERSCHMARRN karamellisiert** mit Zwetschgenröster und Bourbon Vanille Eiscrème (erhältlich bis max. 30 Personen)

**als 3-Gang-Menü: 59 € / als 4-Gang-Menü: 68 € (pro Person)**