

Ihr Weihnachtsessen 2025

Wir im Bad Schörgau, schaffen für Eure Mitarbeiter
ein besonderes Fest.
Einen individuellen, eleganten, schlichten und doch kreativen Abend.
So leben wir die Vorweihnachtszeit:
Beginnend mit einem Aperitif in der Halle beim offenen Kamin
bis hin zum Mittag- oder Abendessen
in unserem Restaurant Alpes
oder im Seppl Stodl, in elegantem Ambiente.

Ihre Wahl zwischen:

Aperitiv:

kleiner Aperitiv
Gerstensuppe und
Speck aus dem Samtal
€ 9,00

premium Aperitiv
Eine Auswahl
von unseren 7 besten Fingerfoods
€ 24,00

Menu:

3 Gänge
Ihrer Wahl
€ 54,00

4 Gänge
Ihrer Wahl
€ 69,00



Mit herzlichen Grüßen
auf ein baldiges Wiedersehen

Gregor Wenter und die Schörgauer Mitarbeiter - 39058 Samthein
Tel 0471/623048 www.bad-schoergau.com

Unsere Menüauswahl

Kalten Vorspeisen:

tartar vom sarner rind mit eingelegtem kürbis, vogelbeeren & geröstetem roggencrunch

gebeizter alpenisaibling mit rote-bete-variation, apfelmeerrettich & solos salat

schafskäse-mousse auf buchweizenblini, marinierten preiselbeeren & honig

Warmen Vorspeisen:

kartoffel-kürbis teigtasche mit apfelchutney, geräucherter hollandaise und amaretto

raviolo mit getrockneten sommerpilzen, selleriecreme, nussbutter und geriebenem alpkäse

polentatörtchen mit ofenkarotten, hirschschinken & schwarzkohl

Hauptgerichte:

rosa gebratener rehrücken mit kerbelwurzel, quitte und senf (€ 8,00)

zander auf orzotto, topinambur & schnittlauchschaum

sousvide gegarte schulter vom rind mit petersilienwurzel-püree, gebranntem lauch & malzjus

geschmorter radicchio mit haselnusscreme, radicchiopraline und fermentierter koji buerre blanc

Dessert:

kaiserschmarrn-soufflé mit zwetschgenröster und zimtabaglione

pastinakenroyal und eis, sanddorn-kompott & mandelcrumble

schokoladentarte mit latsche, eingelegte preiselbeeren und sauerrahmeis