



LA SALLE
HEILIGABEND MENÜ
CHRISTMAS EVE MENU



HEILIGABEND MENÜ *CHRISTMAS EVE MENU*

VORSPEISEN *STARTERS*

Von Regionalen Anbietern

Blatt-, Wildkräuter-, & Rohkostsalate | Beiwerk

Regional Produce

Leafy Salads, Wild Herbs, & Crudités | Garnishes

Murnauer Weidekalb

Tatar | Gribicher Sauce | Rauke

Pasture-raised Murnau Veal

Tartare | Sauce Gribiche | Arugula

Geräucherte Entenbrust

Micro Feldsalat | Feige | Pekannuss

Smoked Duck Breast

Micro Lamb's Lettuce | Fig | Pecans

Birnbaums Goldforelle

Escabeche | Meerrettich | Blini

Birnbaum's Golden Trout

Escabeche | Horseradish | Blini

Crèmesüppchen

Muskatkürbis | Kürbiskernöl

Chowder

Muscat Pumpkin | Pumpkin Seed Oil

Sushi

Tamari | Gari | Wasabi

HAUPTGÄNGE *MAIN COURSES*

Krosser Gänsebraten

Gewürzjus | Blaukraut | Knödel² | Maronen

Crispy Roast Goose

Spiced Jus | Red Cabbage | Dumplings² | Chestnuts

Gegrillter Seeteufel

Anchovis-Bisque | Bohnen-Cassoulet | Kaviar

Grilled Monkfish

Anchovy Bisque | Bean Cassoulet | Caviar

Perigord Trüffel-Kissen

Schwarzwurzel à la Crème

Périgord Truffle Pockets

Schwarzwurzel à la Crème

Der Weihnachtsklassiker: „Kalbs Wiener Würstl“

Kartoffel- Gurkensalat | Champagnersenf

Christmas Classic: „Kalbs Wiener Würstl“ – Veal Vienna Sausages

Potato and Cucumber Salad | Champagne Mustard

DESSERTS

Weihnachtliches Tiramisu

Lebkuchen | Zwergorangenkompott

Christmas Tiramisu

Gingerbread | Calamansi Compote

Gebackene Pavlova

Tonkabohne | Gewürzananas

Baked Pavlova

Tonka Bean | Spiced Pineapple

Gefüllter Bratapfel

Marzipan | Tahiti-Vanille

Stuffed Baked Apple

Marzipan | Tahitian Vanilla

Valrhona Schokolade

Tarte | Salzkaramell

Valrhona Chocolate

Tart | Salted Caramel

Regionale Käseauswahl

Chutneys | Nüsse

Selection of Regional Cheeses

Chutneys | Nuts



LA SALLE
1. WEIHNACHTSFEIERTAG
CHRISTMAS



1. WEIHNACHTSFEIERTAG *CHRISTMAS MENU*

VORSPEISEN *STARTERS*

Von Regionalen Anbietern

Blatt-, Wildkräuter-, & Rohkostsalate | Beiwerk

Regional Produce

Leafy Salads, Wild Herbs, & Crudités | Garnishes

Marinierte Scheiben vom Almochsen

Alter Balsamico Montebello | Rauke | Bergkäse

Marinated Slices of Alpine Ox

Aged Balsamico Montebello | Arugula | Mountain Cheese

Bayerische Garnele

Cocktailsauce mit Slyrs | Kumquat | Endive

Bavarian Shrimp

Cocktail Sauce with Slyrs Whisky | Kumquat | Endive

Rote Bete

Ziegenkäse | Malz | Schwarze Nuss

Beetroot

Goat Cheese | Malt | Black Nut

Rahmsuppe von geröstetem Gries

Schmand | mit oder ohne Blunzen

Cream of Roasted Semolina Soup

Sour cream | with or without Black Pudding

Sushi

Tamari | Gari | Wasabi

HAUPTGÄNGE *MAIN COURSES*

Tiroler Wagyu „Szegediner Gulash“

Geschmorte Spitzpaprika | Palfyknödel | Gesäuerter Heumilchrahm

Tirolean Wagyu “Szegedin Goulash”

Braised Pointed Peppers | Palfyknödel (Dumplings) | Haymilk Sour Cream

Bayerischer Waller

Traubenmostschaum | Berglinsen | Eingelegte Rosinen

Bavarian Catfish

Grape Must Foam | Mountain Lentils | Marinated Raisins

Hausgemachte Garganelli

Traubenmostschaum | Berglinsen

Homemade Garganelli

Grape Must Foam | Mountain Lentils

DESSERTS

Knusperschnitte

Zartbitterschokolade | Krokant | STROH Rum

Crispy Cake

Dark Chocolate | Brittle | STROH Rum

Spekulatius

Blutorange | Nussbuttercrumble

Speculoos

Blood Orange | Nut Butter Crumble

Marzipan-Nusscrème

Zwetschgenröster

Marzipan Nut Crème

Stewed Plums

Karamellisierter Kaiserschmarrn

Gewürzapfel | Zimtblütenschaum

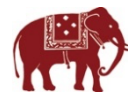
Caramelized Kaiserschmarrn Pancake Strips

Spiced Apple | Cinnamon Blossom Foam

Regionale Käseauswahl

Chutneys | Nüsse *Nuts*

Selection of Regional Cheeses



LA SALLE

2. WEIHNACHTSFEIERTAG
BOXING DAY



2. WEIHNACHTSFEIERTAG *BOXING DAY MENU*

VORSPEISEN *STARTERS*

Von Regionalen Anbietern

Blatt-, Wildkräuter-, & Rohkostsalate | Beiwerk

Regional Produce

Leafy Salads, Wild Herbs, & Crudités | Garnishes

Bayrische Pastrami

Geräucherte Remoulade | Rote Zwiebel | Vinchgauer

Bavarian Pastrami

Smoked Remoulade | Red Onion | Vinchgauer

Mittenwalder Bachforelle

Rauchfischdrop | Wasserkresse | Salzzitrone

Mittenwald Brook Trout

Smoked Fish Drop | Watercress | Preserved Lemon

Eingelegter Muskatkürbis

Mousse | Geröstete Kürbiskerne | Kürbiskernöl

Marinated Muscat Pumpkin

Mousse | Roasted Pumpkin Seeds | Pumpkin Seed Oil

Crèmesüppchen von Marone

Trompetenpilz | Balsamico Montebello

Chestnut Cream Soup

Trumpet Mushroom | Montebello Balsamic Vinegar

Sushi

Tamari | Gari | Wasabi

HAUPTGÄNGE *MAIN COURSES*

Murnauer Kalbsfilet

Sauce Riche | Petersilienwurzel | Gebackener Griesstrudel

Murnau Veal Fillet

Sauce Riche | Parsley Root | Baked Semolina Strudel

Soufflierter Winterkabeljau

Süßkartoffelsud | Steckrübe | Bitterorange

Winter Cod Soufflé

Sweet Potato Broth | Rutabaga | Seville Orange

Steirische Kürbis-Gnocchis

Grüner Pfeffer | Mandarine | Pecorino

Styrian Pumpkin Gnocchi

Green Pepper | Tangerine | Pecorino

DESSERTS

Mont Blanc

Maroni | Sauerkirschenkompott

Chestnuts | Sour Cherry Compote

Ofenfrische Buchtel

Nougat | Eingeweckte Waldfrüchte

Freshly Baked "Buchtel" Yeast Dumplings

Nougat | Preserved Wild Berries

Crème brûlée

Chai | Feige Fig

Gefüllte Pfannkuchen

Gewürz-Orangen | Mandel

Stuffed Pancakes

Spiced Oranges | Almond

Regionale Käseauswahl

Chutneys | Nüsse

Selection of Regional Cheeses

Chutneys | Nuts