Weihnachten 2026

Herzlich Willkommen im Anno 1617, genießen Sie Ihren Aufenthalt bei uns!

Wir wünschen Ihnen besinnliche, genussvolle, friedliche und schöne Weihnachten.

Ihre
Heike + Christian Püster &
Team Anno 1617



Aperitif

Sekt

Hauscocktail oder Lavendel Spritz
(mit und ohne Alkohol)

Porttonic

Helbing tonic

Vorweg oder Zwischendurch

Rote Bete Carpaccio
mit Rucola. Walnüssen und Granatapfelkernen **vegan**
+ Ziegenfrischkäse + veggie

Feldsalat
mit Macadamianuss-Birnen-Balsamico-Dressing **vegan**
+ gebackener Engelsgarnele +

Kartoffelrösti veggie
mit Sourcreme und Baby Leaf Salat
+ geräuchertem Lachs +

Suppe

Rahmsuppe von Waldpilzen veggie
mit Croutons

Krabbensuppe
mit gebratener Garnele



Hauptgänge Fleisch

Geschmorte Entenkeule
Kirsch-Pfeffer-Jus, selbstgemachtem Apfelrotkohl,
Kroketten und Äpfel in Rotwein
Entenkeule extra

Ragout vom Hirschkalb
Balsamico-Champignons, selbstgemachtem Apfelrotkohl
Kartoffelknödel und Weißweinbirne

Wildschweinbratwurst und -Wildfrikadelle
mit Pflaumensauce, Kartoffelpüree und getrüffeltem Wirsing

Püstis Rinderroulade
mit selbstgemachtem Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln

==========

Unsere Weinempfehlung zum Fleisch

Primitivo
0,2l oder 0,5l

Beuof Noir
0,75l

==========



Hauptgänge Klassiker

Rinderfilet
mit Portweinjus, glasiertem Chicorée mit Orangen,
Schmorbete, Blattspinat und Kartoffelpüree

Schnitzel Wiener Art
vom Schwein oder vom Hähnchen
mit Beilagensalat und Pommes
Bratkartoffeln statt Pommes

Teufelssteak
vom Schwein oder vom Hähnchen
mit Sauce Hollandaise, pikant gewürzt mit Tabasco
auf gemischtem Salat, mit gebratenen Champignons

+ Pommes Frites
+ Bratkartoffeln

Hauptgänge Fisch

Pannfisch
drei gebratene Fischfilets (Seelachs, Lachs) auf Bratkartoffeln
mit Dijon-Senf-Sauce und kleinem gemischten Salat

Gebratenes Fischragout
von Lachs und Zander (oder Kabeljau, Garnele, Muschel)
in der Pastete mit Fenchelgemüse, Blattspinat und Beurre Blanc

==========

Unsere Weinempfehlung zum Fisch

Chenin Blanc
0,2l oder 0,5l

==========

Hauptgänge veggie/vegan

Steinpilztortelloni veggie
in getrüffelter Sahnesauce, mit gebratenen Pilzen
und Parmesan und Kirschtomaten

Linsen-Gemüse-Curry vegan
mit gerösteten Nüssen und selbstgemachten Falafelbällchen

Dessert

Bratapfeltiramisu
mit Amarettosauce und Salted Caramel Eis

Heiße Liebe
Vanilleeis mit warmen Kirschen und Sahne

Lava Cake
gebackenes Schokoküchlein mit flüssigem Kern,
warmen Kirschen, Vanilleeis und Sahne

Schokoladen-Chili-Eis
mit Eierlikör

Selbstgemachtes Sorbet á Kugel
verschiedene Sorten
aufgefüllt mit Sekt oder Wodka +

Affogato
Cremiges Vanilleeis umhüllt von heißem Espresso

==========

Unsere Weinempfehlung zum Dessert

Riesling Auslese
0,2l oder 0,5l

==========

Liebe Gäste

Genießen Sie Ihr - von uns mit Liebe zubereitetes -Weihnachtsmenü.
Wir bitten um Beachtung, dass Ihnen Ihr Tisch für ca. 2 Stunden zur Verfügung steht.

Vielen Dank und Frohes Fest!