



Festliche Köstlich- keiten

Als Vorspeisen empfehlen wir

- Ententerrine mit hausgemachter Sauce Cumberland
- Beef Tartar
- Roastbeef mit Trüffelmayonnaise (Oskar am Markt)
- Vitello tonnato

Klassische Festtagsbraten

- schwedischer Weihnachtsschinken
- Porchetta mit frischem Rosmarin und Kräutern (auf Wunsch mit Knoblauch)
- Kalbsbraten

Fondue & Raclette

- Rinder-, Hühner, Schweinsfilet über Hirsch bis Putenbrust - alles was Ihr Herz begehrt
- Rindssuppe PUR

Feines zum Verschenken:

- Gänserrillettes
- „Brunftschroa“ Wildleberpastete mit Morcheln
- Apfel-Grammelschmalz mit winterlichen Gewürzen
- Wildschweinterrine mit schwarzen Nüssen

Für die klare Rindsuppe

- Wildstrudel
- Grießnockerl
- Consommé mit Sherry

Zartes Geflügel festlich gefüllt

- Truthahn gefüllt, wahlweise mit Pilzfüllung oder Apfel-Maronifüllung
- Klassische Weihnachtsgans gefüllt mit Äpfeln und Maroni
- Straßburger Huhn (ausgelöst) gefüllt mit Weißbrot, Äpfeln & Champignons mit feiner Muskatnote

Portionsgerichte

- Schweinsfilet mit Pilzfülle im Speckmantel
- Entenbrust á l'orange, mariniert mit Orangensaft, Grand Manier & Gemüse-Julienne
- Klassische Rindsrouladen gefüllt mit Wurzelgemüse
- Hirschrouladen gefüllt mit Eierschwammerl

Weihnachtsmenü

15,- € pP

- Consommé mit Sherry & Grießnockerl
- Hirschroulade, Rotkraut, Serviettenknödel

Vorbestellung für

bis Mittwoch,
den 18. Dezember

Name

Adresse

Telefonnummer

Abholung Datum / Uhrzeit

M

FLEISCHEREI
MOSSHAMMER

Fleischerei Moßhammer GmbH

Zinzendorfsgasse 12, 8010 Graz
Tel. 0316 319 195 | Mobil 0676 955 39 60
Fax 0316/ 33 96 80

office@mosshammer.at
www.mosshammer.at