

# Heiliger Abend in der



Trofana Alm

# WEIHNACHTSMENÜ

---

## *Jourgebäck*

*mit Bärlauchaufstrich und Gewürzbutter*



## *Luftgetrockneter Tiroler Hirschschinken*

*mit Sauce Cumberland und Vogerlsalat mit Walnüssen  
und Karottendressing*



## *Rote Beteschaumsüppchen*

*mit Krusteln*



## *Limetten – Minz Sorbet*



## *Rosa gebratene Barbarieentenbrust*

*auf Orangenjus mit Schupfnudeln und Preiëlbeer – Rotkraut*



## *Hausgemachte Grießknödel*

*auf lauwarmem Mandarinenragout mit frischen Feigen*



## *Weihnachtsbäckerei*

*5 Gänge € 45,00*

*7 Gänge € 65,00*



# WEIHNACHTSMENÜ

für unsere vegetarischen Gäste

---

## *Jourgebäck*

*mit Bärlauchaufstrich und Gewürzbutter*



## *Ingwerlachs*

*mit Sauce Cumberland und Vogerlsalat mit Walnüssen  
und Karottendressing*



## *Rote Beteschaumsüppchen*

*mit Krusteln*



## *Limetten – Minz Sorbet*



## *Trüffelrahmnudeln*

*mit weißen Albatrüffel*



## *Hausgemachte Grießknödel*

*auf lauwarmem Mandarinenragout mit frischen Feigen*



## *Weihnachtsbäckerei*

*5 Gänge € 45,00*

*7 Gänge € 65,00*



# Reservierungsformular Weihnachten 2018

---

---

Name: \_\_\_\_\_

Personenanzahl:

Erwachsene \_\_\_\_\_

Kinder \_\_\_\_\_

Zutreffendes bitte ankreuzen:

Menü:

Aus der Karte:

Uhrzeit: \_\_\_\_\_

Hotelname in Ischgl: \_\_\_\_\_

**Sonstiges:** Tischwunsch, Änderungen im Menü, vegetarisches Menü

---

Zur Fixierung der Reservierung bitten wir Sie, das ausgefüllte Formular an [alm@trofana.at](mailto:alm@trofana.at) oder per Fax an +43 5444 600 90 schicken.

*Herzlichen Dank – Ihr Trofana Alm Team*