URSPRUNG & TONIS

POP UP RESTAURANT

WEIHNACHTEN 2026
WEIHNACHTSMENÜ MITTAGS & ABENDS

ZUM ANKOMMEN

Gaaßleiten-Baguette
im Steinofen gebacken – Sauerteigbasis - zweierlei Aufstriche € 6,- / € 12,-

VORSPEISEN (Eine zur Wahl)

Carpaccio von der marinierten Zucchini
aufgeschlagene Ziegenfrischkäsecreme – Granatapfel – geröstete Pinienkerne - Kräuteröl € 19,-

Tatar vom fränkischen Kalb
geröstetes Crostino – Wachtelspiegelei - Radieserl € 25,-

Duett von Lachs & Thunfisch
roh mariniert – Ponzu – Ingwer – Avocado – Gurke € 25,-

SUPPEN (Eine zur Wahl)

Cremesuppe vom Steinpilz
hausgemachte Steinpilzravioli - Kräuteröl € 15,-

Schaumsuppe vom Muskatkürbis
Black Tiger Garnele – Kürbiskernöl - Kürbiskerne € 15,-

HAUPTGÄNGE (Einer zur Wahl)

Hausgemachte Schlutzkrapfen – Ursprung Style
Käse-Pilz-Füllung – Nussbutter – geschmolzene Tomaten – Buchenpilze – Bergkäse - Schnittlauch € 29,-

Ofengeschmorte Gänsebrust
Apfelrotkohl – Kartoffelklöße – kräftiger Gänsejus € 35,-

Rosa gebratenes Rinderfilet
Speckbohnen, Kartoffelstampf – Café de Paris Butter - Pfefferjus € 55,-

Gebratene Tranchen vom Atlantiklachs
cremige Zitronen-Linguine – Blattspinat – geschmolzene Kirschtomaten € 35,-

DESSERT (Eines zur Wahl)

Schokolade – Kirsche - Lebkuchen
Mousse von der dunklen Schokolade – weihnachtliches Sauerkirschragout - Gel – Sorbet von der Schwarzkirsche - Lebkuchen-Crumble € 16,-

Kir Royal – Prickelnder Weihnachtsgruß mit Champagner
Sorbet von der schwarzen Johannisbeere – Champagner - Granatapfelkerne € 16,-

Käseauswahl von der Schönegger Käse-Alm
Heumilch-Brie – Gletschertaler – Alprahmkäse – Portweinbirne - Feigensenf – karamellisierte Walnüsse - Früchtebrot € 16,-

3-Gang-Weihnachtsmenü inklusive Baguette (ohne Suppe)	€ 75,-
3-Gang-Weihnachtsmenü Vegetarisch inklusive Baguette	€ 55,-
4-Gang-Weihnachtsmenü mit Suppe inklusive Baguette	€ 85,-
4-Gang-Weihnachtsmenü Vegetarisch inklusive Baguette	€ 65,-

-Änderungen vorbehalten-

Frohe Weihnachten