

Weihnachtsmenü – Klassiker Weidegans

Wenn draußen die Winterluft klar und kalt ist, erwartet Sie bei Schloss Marbach ein festliches Genusserlebnis voller Tradition, Wärme und besonderer Momente. Freuen Sie sich auf unsere knusprig gebratene Weidegans, winterliche Spezialitäten und einen stimmungsvollen Abend am Kaminfeuer im historischen Gewölbekeller.

WINTERLICHER EMPFANG

Duftender Glühwein und hausgemachter Punsch am knisternden Feuer, begleitet von frisch gebackenem Flammkuchen aus dem Häussler-Holzbackofen.

VORSPEISE

Knackiger Feldsalat mit Ei und gebratenem Speck.

HAUPTGANG

Ofenfrische Weidegans, direkt am Tisch tranchiert, dazu klassischer Rotkohl mit glasierten Maronen sowie eine Auswahl feiner Klöße.

Aus dem Holzbackofen: Warmer Bratapfel mit winterlichen Gewürzen.

DESSERT

Traditioneller Bûche de Noël mit marinierten Cranberries.

ALTERNATIVER HAUPTGANG

Vegetarisch-veganes Festtagsgericht
Feines Wellington von saisonalem Gemüse und Pilzen im knusprigen Blätterteig.

Ab 15 Personen im Schloss Gewölbekeller-Restaurant bei gemütlichem Kaminfeuer.
Zu unseren Weihnachtsformaten nur gegen Aufpreis buchbar.

Preis pro Person

mit winterlichem Empfang	€ 119,00
ohne Empfang	€ 89,00



WEIHNACHTSMENÜS 2026

Festliche Genussmomente in besonderem Ambiente

Weihnachtsmenü „Winterzauber“

VORSPEISE

Praline von der Räucherfischmousse mit Gin-Crème-fraîche,
karamellisiertem Winterapfel, Pumpernickel und knackigem Endiviensalat

oder

Praline von der Paprikamousse mit Gin-Crème-fraîche,
Pumpernickel und Endiviensalat

HAUPTGANG

Rosa gebratene Entenbrust an Preiselbeerjus,
cremigem Rahm-Wirsing und Dörrfrüchte-Knödel

oder

Gefüllter Tofu im knusprigen Kartoffelmantel mit Rahm-Wirsing,
Priselbeeren und Dörrfrüchte-Knödel

DESSERT

Luftiges Haselnussmousse mit karamellisierten Feigen
und geröstetem Kern-Crunch

Änderungen vorbehalten. Vegetarische Alternativen sind innerhalb jedes Menüs verfügbar.

Ab 10 Personen im Schloss Gewölbekeller-Restaurant bei gemütlichem Kaminfeuer.

Preis pro Person € 69,00

WEIHNACHTSMENÜS 2026

Festliche Genussmomente in besonderem Ambiente

Weihnachtsmenü „Genussmomente“

VORSPEISE

Wildterrinen aus heimischer Jagd mit Feigen-Zwiebel-Chutney,
winterlichen Blattsalaten und Granatapfel-Dressing

oder

Terrine vom gegrillten Wintergemüse mit Frischkäse,
Blattsalaten und Granatapfel-Dressing

HAUPTGANG

Pochiertes Kalbsfilet im Honig-Senf-Mantel auf Süßkartoffelpüree,
Romanesco und kräftiger Jus

oder

Veganes Beef Wellington mit Süßkartoffelpüree,
Romanesco und veganer Jus

DESSERT

Rotwein-Birne und Quitte auf feiner Vanillemousse
mit knuspriger Buchweizen-Gavotte

Änderungen vorbehalten. Vegetarische Alternativen sind innerhalb jedes Menüs verfügbar.

Ab 10 Personen im Schloss Gewölbekeller-Restaurant bei gemütlichem Kaminfeuer.

Preis pro Person € 69,00

WEIHNACHTSMENÜS 2026

Festliche Genussmomente in besonderem Ambiente

Weihnachtsmenü „Adventslichter“

VORSPEISE

Getrüffelte Spinat-Ricotta-Lasagne
mit Strauchtomatenschaum und frittiertem Salbei

oder

Ricotta-Ravioli an feiner Velouté mit frittiertem Salbei

HAUPTGANG

Gebratenes Zanderfilet auf Rote-Bete-Polenta,
geschmortem Spitzkohl, Beurre Blanc und Kräuteröl

oder

Kürbis-Gnocchi mit geschmortem Radicchio und Gorgonzola-Schaum

DESSERT

Warmer Popcorn-Kuchen mit Baileys-Eis und hausgemachter Karamellsauce

Änderungen vorbehalten. Vegetarische Alternativen sind innerhalb jedes Menüs verfügbar.

Ab 10 Personen im Schloss Gewölbekeller-Restaurant bei gemütlichem Kaminfeuer.

Preis pro Person € 69,00