



ALTE BRENNEREI

Genießer Weihnachtsmenü (23., 25. und 26. Dezember 2021) für Sie!

Amuse bouche du Chef

Vorspeise

Entenleber-Trilogie | Creme brûlée | Terrine | Foie gras Eis und Wintersalat
oder
Oktopus | Tandoorimayonnaise | Orangen-Fenchel | Pinienkerne

Zwischengänge

Weißer Portwein-Maronensuppe | Austernpilze | Schnittlauchöl
oder
handgeschnittenes Rindertatar | konfiertes Bioeigelb | Senfeis
oder
Milder Gorgonzola | Kürbiseis

Hauptspeise

Gegrillter halber Langustenschwanz | Nollyprat-Safransauce | Chiemgauer-
Perleinkornrisotto | Pak Choi
oder
50° Sous vide Angus Rinderfilet -Weihnachtsgewürze | Pommery-Senfkörnersauce |
Artischocken-Erdäpfelpüree | Pois Gourmands

Dessert

Mousse Caramélia Valrhona (helle Schokolade) | Kletzen | Wildsauerkirschen in
Ziegler-Edelbrand

Macarons Parisiens

3 Gänge: Vorspeise/ Hauptgang/ Nachspeise 85€ pro Person (ohne Zwischengänge)

4 Gänge: Vorspeise/ 1x Zwischengang / Hauptgang/ Nachspeise 103€

5 Gänge: Vorspeise/ 2x Zwischengänge/ Hauptgang/ Nachspeise 118€

6 Gänge: Vorspeise/ 3x Zwischengänge/ Hauptgang/ Nachspeise 128€

Wir bitten um Verständnis, dass bei Änderung des beschriebenen Menüs ein Zuschlag von 8,00€ pro Gang berechnet wird. Das Menü wird immer mit Dessert serviert.

Unsere weihnachtliche Sommelier-Weinbegleitung passend zu Ihren Gerichten

Aperitif

Champagner Hattat-Decker Blanc de Blancs

100% Chardonnay Epernay
mindestens 36 Monate auf der Hefe

Dieser sortenreine Chardonnay weist eine zitronengelbe Farbe mit grünem Schimmer auf.

Feine, zarte Perlage, in der Nase, deutliche Aromen von gelber Frucht u.a Mirabelle, Zitrus (Zitronenschale), sowie frisch gebackenes Weißbrot (Ciabatta). Am Gaumen sehr frisch und ausbalanciert, mitteltichtig, die Kohlensäure wirkt sehr animierend und präzise am Gaumen, mit feiner Hefe-Note (Blätterteig). Elegant, stimmig und sehr anhaltend

Flasche 85 €
Glas 0,1l 13,90€

zur Enten-Trologie

Loupiac AC 2012

Château du vieux Moulin

75% Sémillon, 25% Sauvignon Barrique Ausbau

Edelsüßer Wein aus dem Nachbarort von Sauternes. Nussig, süß mit schönen Röstaromen

Flasche 52 €
Glas 0,1l 9,00€

zum Oktopus, Suppe und Languste

Silvaner, Escherndorf am Lumpen 1655 Grosses Gewächs 2015

Weingut zur Schwane Franken

Komplexe und facettenreiche Aromen von exotischen und heimischen Früchten (etwas Hefe, Blütennoten, zart nussig, Lindenblüte) dazu finden sich kräutrige Noten von Heu und Thymian. Im

Mund explodiert der Geschmack und entfaltet eine unglaubliche Komplexität.

Konzentrierte, aber fein bleibende Säure, viel Saftigkeit und durchaus noch Extraktreserven

Flasche 80 €

OT Reserve Fink & Kotzian - Niederösterreich 100% Chardonnay

Goldgelb mit mächtigen Schlieren, Feuerstein und getrocknete Früchte, nasser Stein; substanzreiche Mundfülle, delikate Säure, Marillen, Apfelkuchen, dickflüssig und saftig zugleich, großartig mineralisch

WEINGUIDE ÖSTERREICH WEISS 2020 5 von 5 Gläsern (Österreichische Spitze)

54 €
Glas 0,1l 8,90€

zum Rinderfilet und Rindertatar

Chinon Château de la Grille 2017

Baudry-Dutour Cabernet Franc

Die Böden sind stark kalkhaltig und ermöglichen sehr elegante Weine mit tiefer Mineralik, nicht zuletzt dank des hohen Durchschnittsalters der Reben von etwa 35 Jahren.

Die Ernte erfolgt immer von Hand. Nach 12 bis 15 Monate in Fässern wird der Wein in Flaschen, einer Champagner-Flasche aus dem 18. Jahrhundert, abgefüllt.

Tiefes, intensives Granatrot. Duft: fruchtbetontes Bouquet (Beeren).

Geschmack: auch am Gaumen fruchtbetont (Waldbeeren, Kirschen, Brombeeren), mit präsentem, fein strukturiertem Tannin, samtweiches Finale mit schöner Länge und einem

Hauch Würze
Flasche 68 €
Glas 0,1l. 9,70€

Haut Médoc AC Château Barreyres 2017
48% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot, 6% Petit Verdot, 3% Cabernet Franc
Durch den höheren Kalkanteil im Boden weisen die
Weine aus Moulis Eleganz und Finesse auf
Glas 0,1l 9,70€

Selbstverständlich können Sie auch in unserer ausgesuchten Weinkarte einen passenden Wein für sich aussuchen.
Gönnen Sie sich das Besondere...



Wir möchten Sie an dieser Stelle auch auf unser bestehendes strenges Hygienekonzept hinweisen, damit Sie als Gast und unsere Mitarbeiter sicher und gut geschützt sind. Denn das liegt uns wirklich am Herzen! Wir erwarten Ihre Bestellung mit Freude und danken für Ihre Unterstützung!

Wir wünschen Ihnen eine schöne Adventszeit und freuen uns auf Ihre Reservierung!

Ihr Team der Alten Brennerei

23. Dezember (abends) ab 17.30 bis 20.30 Uhr (letzte Reservierung)

25. Dezember (abends) ab 18.00 bis 20.30 Uhr (letzte Reservierung)

26. Dezember (mittags und abends) ab 12.00 Uhr bis 17.00 Uhr begrenzt,
ab 18.30 bis 20.30 Uhr (letzte Reservierung)

29. und 30. Dezember ab 17.30 bis 20.30 Uhr (letzte Reservierung)

31.12.2021 bis 18.01.2022 Betriebsurlaub

Alte Brennerei Cuisine & Vins
Habenschadenstrasse 4a
82049 Pullach
089-74849688 mail@altebrennerei-pullach.de www.altebrennerei-pullach.de