

Weihnachtsangebot 2017

Aperitif Empfehlung:

Mango Punsch 0,25l € 4,80
Glas Prosecco, Terre Nardin, Brut Venti2 0,1l € 4,20
Schilcher Frizzante, Weingut Reiterer 0,1l € 4,20
Seiterl Piestinger Märzen 0,3l € 3,60

optional dazu:

Maroni, Braterdäpfel pro Person € 3,50

Weihnachtsmenü 2017

Vorspeisen

(bitte wählen Sie 1 Gericht)

Ziegenfrischkäse Mousse mit Rucola und Kirschtomaten
Roastbeef mit Honig-Senfsauce, Vogerlsalat & Kürbiskernen
Parfait von der Entenleber mit Chutney & Brioche
Geräucherter Wildlachs mit Physalis & Pfeffer Orange
Beef Tartar mit Eigelb, Kapern & Gewürz Mayo

Gerne auch als Variation auf Platten auf den Tischen eingestellt, jeder Gast nimmt sich selbst wie von einem Buffet – sehr kommunikativ und für jeden etwas dabei.

Zwischengang

(Bitte wählen Sie 1 Gericht)

Kraftsuppe vom Rind mit Grießnockerl
Kürbis-Orangensuppe mit Kernen & Kernöl

gerne auch ein Duell dieser beiden Suppen

Hauptspeisen

(Bitte wählen Sie 2 Hauptgerichte, aus denen Ihre Gäste Vorort wählen können!)

Lachsforelle mit cremigem Risotto, roter Rübe & frischem Kren
Kross gebratener Zander mit karamellisierten Krautfleckerl
Geschmortes Rinds-Schulterscherz mit Ofengemüse & Polenta
Perlhuhn Supreme mit Orange, Stangensellerie und Linsen
Rosa gebratenes Hochland Rind mit Erdfrüchten & Kartoffel Püree

Auf Vegetarier gehen wir an diesem Abend getrennt ein!!

Süßes und/oder Käse

(Bitte wählen Sie 1 Dessert oder gerne auch als Weihnachtliche Dessertvariation serviert)

Flaumige Topfenknöderl in Butterbrösel mit Zwetschkenröster
Creme Brûlée mit Mangosorbet
Mousse au chocolat mit Beeren & Vanille
Kastanien Parfait mit eingelegten Weichseln

Käse

Roquefort mit Walnuss & Birne
Selektion edler Käse mit hausgemachtem Mostarda

Menüpreise in € pro Person je nach Wahl der Speisen

3-Gänge mit Suppe 32,00
3-Gänge mit Vorspeise 37,00
4-Gänge 41,50

Gedeck 2,80
(Stoffserviette, Weihnachtsschmuck, Brot & Butter)

Aufpreis Käse statt Dessert 2,50

Option:

Kleines Käsebuffet, gerne auch auf Platten auf die Tische eingestellt
mit hausgemachtem Mostarda, Trauben und Nüssen

Preis pro Person 5,00

Weinempfehlungen: Euro/Flasche 0,75l unsere Empfehlungen sind mit * gekennzeichnet

Grüner Veltliner „Sur Lie“, Weingut Wöber, Ziersdorf, Weinviertel 22,50
Gemischter Satz, Weingut Fuhrgassl-Huber, Neustift am Walde, Wien 22,50
Grüner Veltliner L+T, Weingut Bründlmayer, Langenlois Kamptal 24,50*
Riesling "Urgestein“, Weingut Hiedler, Langenlois, Kamptal 25,50
Sauvignon Blanc, Weingut Skoff, Gamlitz, Südsteiermark 29,00
Chardonnay „Sinner“, Weingut Prieler, Schützen a.Geb., Neusiedlersee-Hügelland 27,50

Blauer Zweigelt, „classic“, Weingut Salzl, Illmitz, Seewinkel 22,50*
Blauer Zweigelt, Weingut Gernot Heinrich, Gols, Neusiedlersee 28,50
Blaufränkisch, Weingut Ernst Triebaumer, Gols, Neusiedlersee 25,00
Wiener Trilogie, Weingut, Weingut Fritz, Wieninger, Stammersdorf, Wien 27,50
Cuvée „BIG JOHN“, Weingut Scheibelhofer, Andau, Neusiedlersee 32,00

Änderungen vorbehalten

Unsere gesamte Weinkarte finden Sie [hier](#) als PDF.

Option:

Mitternachtssnack:

Mini Debreziner und Mini Sacher Würstel mit Senf, Ketchup & Gebäck pro Person 3,80

Gerne kümmern wir uns um den Druck Ihrer persönlichen Weihnachtsfeier-Menükarten mit dem Logo Ihrer Wahl, das Sie uns per Mail zusenden können.

Bitte in druckfähigem JPEG-Format, bereits im Preis inbegriffen!