

Weihnachtsfeier Angebot 2018

Aperitif Empfehlung, gerne auch in unserem Innenhof:

Mango Punsch/Glühwein 0,25l € 4,80
Glas Prosecco, Terre Nardin, Brut Venti 2 0,1l € 4,20
Schilcher Frizzante, Weingut Reiterer 0,1l € 4,20
Seiterl Piestinger Märzen 0,3l € 3,60

optional dazu: Maroni pro Person € 3,50

Weihnachtsmenüs 2018

Vorspeisen

Bitte wählen Sie 1 Gericht

Ziegenfrischkäse / Rucola / Feigen / Pinienkerne / Akazienhonig
Roastbeef / Honig-Senfsauce / Vogerlsalat / geröstete Kürbiskerne
Entenleber Mousse / Sauerkirschen / Brioche / Kräutersalat
Geräucherter Wildlachs / Orange-Basilkumsalat / Sauerrahm / Haselnussöl
Beef Tartar / Dottercreme / Kapern / Kirschwiebel

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 / Emmentaler Croutons / Kernöl

Gerne auch ein Duell dieser beiden Suppen

Hauptspeisen

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

Lachsforelle / Rote Rübenrisotto / frischer Kren / Kapuzinerkresse
Kross gebratener Zander / Paprikakraut / knusprige Grießknödel
Geschmortes Rinds Schulterscherzel / Ofengemüse / cremige Polenta
Perlhuhn Supreme / Orangen / 2erlei Sellerie / Berglinsen
Rosa gebratenes Hochland Rind¹ / Erdfrüchte / Durchhaus Kartoffel Püree

Auf Vegetarier gehen wir an diesem Abend getrennt ein:

Cremiges Kürbisrisotto / Geschmorter Hokaido Kürbis / Bergkäse / Senfblätter
Baby Gnocchi / Dolce latte / Datteln / Goji Beeren / Rosmarin

Dessert

Bitte wählen Sie zwischen Süßem und Käse,
oder gerne auch als weihnachtliche Dessertvariation zum selben Preis (sprich mehr Value zum selben Preis!)

Süßes

Flaumige Topfenknödel / Butterbrösel / Zwetschkenröster
Creme Brûlée / Zimteis
Mousse au chocolat / Kumquat / Vanille
Kastanien Parfait / Waldbeerenragout / Minze

Käse²

Roquefort mit Walnuss & Birne
Selektion edler Käse mit hausgemachtem Mostarda

Menüpreise 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)

¹⁾ Aufpreis Hochland Rind	€ 5,00
²⁾ Aufpreis Käse statt Dessert	€ 2,50

Option:

Kleines Käsebuffet, gerne auch auf Platten auf die Tische eingestellt
mit hausgemachtem Mostarda, Trauben und Nüssen
€ 5,00 p. P.

Weine

pro Flasche 0,75l, unsere Empfehlungen sind mit ^E gekennzeichnet,
es wäre ganz gut 1 Weiß- und Rotwein vorweg auszusuchen.

GRÜNER VELTLINER DAC „RIED ROTHENPÜLLEN“ hess, hohenruppersdorf, weinviertel € 22,50^E
GEMISCHTER SATZ DAC fuhrgassl-huber, neustift, wien € 22,50
CHARDONNAY martin pasler, jois, neusiedlersse € 25,00
RIESLING URGESTEIN DAC schloss gobelsburg, kamptal € 25,00
ROTER MUSKATELLER weinwurm, dobermannsdorf, weinviertel 25,00
SAUVIGNON BLANC glatzer, göttlesbrunn, carnuntum € 27,50

ZWEIGELT netzl, göttlesbrunn, carnuntum € 22,50^E
ST. LAURENT reinisch, tattendorf, thermenregion € 22,50
BLAUFRÄNKISCH KLASSIK gager horst, deutschkreutz € 25,00
CUVÉE WIENER TRILOGIE weingut wieninger, stammersdorf, wien € 27,50
CUVEE BIG JOHN scheibelhofer, andau, neusiedlersee € 32,00

oder unsere Hausweine (1 Liter)

GRÜNER VELTLINER weingut hagn, mailberg, weinviertel € 17,60
BLAUER ZWEIGELT-CUVÉE, weingut artner, höflein, carnuntum € 17,60

Änderungen vorbehalten, unsere gesamte Weinkarte finden Sie [HIER ONLINE](#)

Option:

Mitternachtssnack

Mini Debreziner und Mini Sacher Würstel mit Senf, Ketchup & Gebäck
€ 3,80 p. P.

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.