



Weihnachtsmenüs 2019

Prosecco / Schilcher Frizzante 0,1l € 4,50
 Seiterl Piestinger Märzen 0,3l € 3,80
 Mango Punsch/Glühwein 0,25l € 4,80
 Maroni pro Person € 3,50

Vorspeisen

Ziegenfrischkäse / Rucola / Feigen / Pinienkerne / Akazienhonig
 Roastbeef / Honig-Senfsauce / Vogerlsalat / geröstete Kürbiskerne
 Geräucherte Entenbrust / Apfel-Sellerie / Nüsse / Kräutersalat
 Geräucherte Regenbogenforelle / Granny Smith / Kren / Preiselbeeren
 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.

Suppen

Kraftsuppe vom Rind mit Grießnockerl
 Kürbis-Cappuccino/ Ingwerschaum / Brotchip
gerne auch ein Duell dieser beiden Suppen



Hauptspeisen

Lachsforelle / Rote Rübenrisotto / frischer Kren / Kapuzinerkresse
 Kross gebratener Zander / Paprikakraut / Erdäpfel-Gnocchi
 Geschmortes Rinds Schulterschmelze / Ofengemüse / cremige Polenta
 Weißes Kalbsscherzel / cremiges Petersilien-Risotto / Kräuterseitlinge
 Rosa gebratenes Hochland Rind / Erdfrüchte / Durchhaus Kartoffel Püree*
Auf Vegetarier gehen wir an diesem Abend getrennt ein!

Desserts

Flaumige Topfen-Nougatknöderl / Butterbrösel / Marillenröster
 Creme Brûlée / Mangosorbet
 Weißes Schokoladenmousse / Sauerkirschen / Zimtcrumbles
 Walnuss Parfait / Karamel / Waldbeerenragout
Gerne auch eine weihnachtliche Dessertvariation zum selben Preis.

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

Gedeck (Stoffserviette, Weihnachtsschmuck, Brot & Butter) € 2,80 p. P.
 *) Aufpreis Hochland Rind € 5,00

*Kleines Käsebuffet, gerne auch auf Platten auf die Tische eingestellt
 mit hausgemachtem Mostarda, Trauben und Nüssen, Preis pro Person € 5,00*

Weine (0,75 l)

GRÜNER VELTLINER DAC „RIED ROTHENPÜLLEN“ € 22,50 hess, hohenruppersdorf, weinviertel**
 GEMISCHTER SATZ DAC € 22,50, fuhrgassl-huber, neustift, wien
 CHARDONNAY € 25,00, martin pasler, jois, neusiedlersse
 RIESLING VON DEN STEINTERRASSEN € 25,00, sighart donabaum, spitz a. d. donau, wachau
 ROTER MUSKATELLER € 25,00, weinwurm, dobermannsdorf, weinviertel
 SAUVIGNON BLANC € 27,50, glatzer, göttlesbrunn, carnuntum
 ZWEIGELT € 22,50, netzl, göttlesbrunn, carnuntum*
 ST. LAURENT € 25,00, reinisch, tattendorf, thermenregion
 BLAUFRÄNKISCH KLASSIK € 25,00 gager horst, deutschkreutz mittelburgenland
 CUVÉE WIENER TRILOGIE € 27,50 weingut wieninger, stammersdorf, wien
 CUVÉE BIG JOHN € 35,00, scheibelhofer, andau, neusiedlersee

***.) Unsere Empfehlungen*