



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 Schulterscherzel / 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*