



Aperitif Empfehlung, gerne auch in unserem Innenhof

Punsch/Glühwein 0,25l € 5,20

Prosecco / Schilcher Frizzante, 0,1l € 4,80

Seiterl Piestinger Märzen 0,3l € 3,90

optional dazu: Maroni pro Person € 4,50

## Weihnachts-Menüs 2022

### Vorspeisen (bitte wählen Sie 1 Gericht)

Ziegenkäse / Ofenbirne / Honig / Nüsse / Rucola

Lachsforelle / Apfel / Lauch / Creme Fraiche

Bratl-Carpaccio / Dijonnaise / Granatapfel / Puff-Kapern / Wildkräuter

Beef Tartar / Dottercreme / Kapern / Kirschwiesel

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

\*\*\*

### dazwischen

Kraftsuppe vom Rind / Fleischstrudel / Gemüse / Schnittlauch

Getrüffelte Erdäpfelcremesuppe / Knuspererdäpfel / Kerbel

**gerne auch ein Duell dieser beiden Suppen als Suppenbuffet**

\*\*\*

### Hauptspeisen (Bitte wählen Sie 2 Hauptgerichte, aus denen Ihre Gäste Vorab wählen können!)

Kross gebratener Zander / Kürbispüree / Rote Rüben Gnocchi / Salbei

Mit Joghurt, Zitrone & Thymian mariniertes Backhendl vom Freilandhuhn / Erdäpfel-Vogelersalat

Rosa geschmorter Kalbstafelspitz / Selleriecreme / Paradeiser Confit / sautierte Pilze

Hochlandrind gebraten / Durchhaus Erdäpfelpüree / Ofengemüse / Rotweinjus

Auf Vegetarier gehen wir an diesem Abend getrennt ein!!

Gefüllter Hokkaido Kürbis / Pilzrisotto / Parmesanschaum - gerne auch vegan ohne Käse möglich

Rote Rüben Gnocchi / Mohnbutter / Blattspinat / Frischkäse

\*\*\*

### Süßes und/oder Käse (Bitte wählen Sie 1 Dessert)

Flaumige Topfenknödel / Zwetschke / Minzpesto

Karamell-Creme Brûlée / Zimt / Äpfel

Nougatmousse / Blutorangen / Thymian

**oder gerne auch eine weihnachtliche Dessertvariation, zum selben Preis, sprich mehr Value zum selben Preis!**

Edler Käse / Chutney / Nüsse \*\*

### Menüpreise in € pro Person je nach Wahl der Speisen:

3-Gänge mit Suppe 35,00

3-Gänge mit Vorspeise 42,00

4-Gänge 47,00

Gedeck 3,20: Stoffserviette, Weihnachtsschmuck, Brot & Menükarte

\*Aufpreis Hochland Rind EURO 5,00 (nur medium für die ganze Gruppe möglich!)

\*\*Aufpreis Käse EURO 4,00 pro Person

**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, bitte wählen Sie je 1 Sorte Weiß- und 1 Rotwein:

Weißweine:

GEMISCHTER SATZ DAC 26,50, wieninger, stammersdorf, wien  
GRÜNER VELTLINER „L+T“ 26,50 bründlmayer, langenlois, kamptal\*  
CHARDONNAY 27,50, sommer, donnerskirchen, neusiedlersee-hügelland  
RIESLING VON DEN STEINTERRASSEN 27,50, sighart donabaum, spitz a. d. donau, wachau  
ROTER MUSKATELLER 27,50, weinwurm, dobermannsdorf, weinviertel  
SAUVIGNON BLANC 27,50, glatzer, göttlesbrunn, carnuntum

Rotweine:

ZWEIGELT 26,50, netzl, göttlesbrunn, carnuntum  
ST. LAURENT 26,50, reinisch, tattendorf, thermenregion  
BLAUFRÄNKISCH KLASSIK 27,50 gager horst, deutschkreutz mittelburgenland\*  
CUVEE BIG JOHN 39,00, scheibelhofer, andau, neusiedlersee

oder

Grüner Veltliner Weingut Hagn, Mailberg, Weinviertel EUR 20,00/Flasche, Liter  
Blauer Zweigelt-Cuvée , Weingut Artner, Höflein, Carnuntum EUR 20,00/Flasche, Liter

Änderungen vorbehalten!

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 JPEG. Format, bereits im Preis inbegriffen!!)

Bitte geben Sie uns spätestens 4 Tage vor der Veranstaltung die genaue Personenanzahl bekannt, diese gilt dann als Mindestverrechnungsbasis.

Ab 23:00 Uhr erlauben wir uns eine Pauschale von Euro 60,00 pro angefangener Stunde für unsere Mitarbeiter zu verrechnen, das gilt nicht pro Kellner, sondern für das gesamte Team. Bitte diese Pauschale nicht anstatt Trinkgeld zu verstehen.

Wir hoffen Ihnen gefällt unser Angebot, bei Fragen kontaktieren Sie uns bitte jederzeit.