



Aperitif Empfehlung

gerne auch in unserem Innenhof

Punsch/Glühwein 0,25l € 5,90
Prosecco, / Schilcher Frizzante, 0,1l € 5,50
Seiterl Piestingr Märzen 0,3l € 4,20

optional dazu: Maroni pro Person € 4,80

Weihnachts-Menüs 2023

Vorspeisen (bitte wählen Sie 1 Gericht)

Ziegenkäse / Ofenbirne / Honig / Nüsse / Rucola
Lachsforelle / Apfel / Rote Rübe / Sauerrahm / Schwarzkümmel
Bratl-Carpaccio / Dijonnaise / Gurkerl / Puff-Kapern / Wildkräuter
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

Dazwischen

Kraftsuppe vom Rind / Grießnockerl / Gemüse / Schnittlauch
Kürbiscremesupperl / knuspriger Emmentaler / Kern & Öl

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 / Kürbisrisotto / Thymian / Passionsfruchtessig
Backhendl vom Freilandhuhn mit Sauerrahm & Zitrone mariniert / Erdäpfel-Vogerlsalat
Rosa Weißes Kalbs-Scherzel / sautierte Pilze / Polenta / Brombeere
Hochlandrind gebraten / Durchhaus Erdäpfelpüree / Ofengemüse / Rotweinjus

Auf Vegetarier gehen wir an diesem Abend getrennt ein!!

Gefüllter Hokkaido Kürbis / Risotto / Parmesan / Orange
Rote Rüben Gnocchi / Mohnbutter / Blattspinat / Frischkäse

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

Flaumige Topfen-Nougatknödel / Zwetschke
Karamell-Creme Brûlée / Zimt / Äpfel
Sauerrahmmousse / Apfel / Zimt / Knusperschokolade

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

Edler Käse / Früchte / Nüsse **

Menüpreise in € pro Person je nach Wahl der Speisen:

3-Gänge mit Suppe 38,50
3-Gänge mit Vorspeise 45,00
4-Gänge 51,00
Gedeck 3,50

**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 1 Weiß- und 1 Rotwein

Weißweine:

GEMISCHTER SATZ DAC 29,50, wieninger, stammersdorf, wien
GRÜNER VELTLINER „L+T“ 29,50 bründlmayer, langenois, kamptal*
CHARDONNAY 29,50, markovic, göttlebrunn, carnuntum
RIESLING VON DEN STEINTERRASSEN 29,50, sighart donabaum, spitz a. d. donau, wachau
ROTER MUSKATELLER 29,50, weinwurm, dobermannsdorf, weinviertel
SAUVIGNON BLANC 29,50, gollenz, vulkanland

Rotweine:

ZWEIGELT 29,50, netzl, göttlesbrunn, carnuntum
ST. LAURENT 29,50, reinisch, tattendorf, thermenregion
BLAUFRÄNKISCH KLASSIK 29,50 gager horst, deutschkreutz mittelburgenland*
CUVEE BIG JOHN 45,00 scheidhofer, andau, neusiedlersee

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, scheidhofer, andau, neusiedlersee

oder

Grüner Veltliner Weingut Hagn, Mailberg, Weinviertel EUR 22,50/Flasche, Liter
Blauer Zweigelt-Cuvée, Weingut Artner, Höflein, Carnuntum EUR 22,50/Flasche, Liter

Änderungen vorbehalten!

3Gerne 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.