



## **Weihnachtsangebot 2025**

***Empfang / gerne in unserem Innenhof***

Mango Punsch 0,25l € 4,80  
Glas Prosecco, Terre Nardin, Brut Venti2 0,1l € 4,20  
Schilcher Frizzante, Weingut Reiterer 0,1l € 4,20  
Seiterl Piestinger Märzen 0,3l € 3,60

**optional dazu:** Maroni, Braterdäpfel pro Person € 4,80

***Anfangs / Vorspeisen (bitte wählen Sie 1 Gericht)***

SCHAFFS-FRISCHKÄSE / Birne / Honig / Nüsse / Rucola  
FORELLE - geräuchert / Apfel / Rote Rübe / frischer Kren / Sauerrahm / Schwarzkümmel  
BRATL-CARPACCIO / Dijonnaise / Gurkerl / Zwieberl / Wildkräuter  
BEEF TARTAR / Butter / Kapern / Kirschwiebel

**gerne auch als Tischbuffet 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 / Grießnockerl / Gemüse / Schnittlauch  
KÜRBIS-ORANGENSUPPE / Ingwer / geröstete Kerne & Kernöl

**gerne auch ein Duell dieser beiden Suppen zum selben Preis!**

\*\*\*

**Hauptspeisen (Bitte wählen Sie 2 Hauptgerichte, aus denen Ihre Gäste vorab  
wählen können, bitte 7 Tage vorher bekannt geben)**

ZANDER – kross gebraten / Kürbisrisotto / Thymian / Passionsfruchtessig  
BACKHENDL vom Freilandhuhn mit Sauerrahm & Zitrone mariniert / Erdäpfel-Vogerlsalat  
RINDS-SCHULTERSCHERZEL - geschmort / Pilze / Polenta / Brombeere  
HOCHLANDRIND\* - rosa gebraten / Durchhaus Erdäpfelpüree / Ofengemüse / Rotweinjus

**Auf Vegetarier gehen wir an diesem Abend getrennt ein!!, bitte wählen Sie 1 Gericht:**

KÜRBISRISOTTO - cremig / Hokkaido Kürbis / Thymian / Orange / Bergkäse  
GNOCCHI / rote Rüben / Mohnbutter / Rucola / Frischkäse

\*\*\*

***Süßes und/oder Käse (Bitte wählen Sie 1 Dessert oder gerne auch als weihnachtliche  
Dessertvariation zum selben Preis serviert!)***

SCHWARZWÄLDER KIRSCH - Mousse au chocolat / Sauerkirschen / Crumble  
SAUERRAHM-MOUSSE / Mango / Himbeere in kleinen Gläsern serviert  
WIENER APFELSTRUDEL / Zimt / karamellisierte Nüsse / Bourbon-Vanillesauce



Wiener Gastwirtschaft im  
**DURCHHAUS**  
seit 1848



**Menüpreise in € pro Person**

3-Gänge mit Suppe 42,50  
3-Gänge mit Vorspeise 49,50  
4-Gänge 55,00

Gedeck 3,50 (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 € 5,80**

WEINE: Euro/Flasche 0,75l\* meine Empfehlungen habe ich mit \*gekennzeichnet

**bitte suchen Sie 1 Weiß- und Rotwein vorweg aus!**

GEMISCHTER SATZ DAC 35,00, wieninger, stammersdorf, wien

**GRÜNER VELTLINER „L+T“ 35,00 bründlmayer, langenlois, kamptal\***

CHARDONNAY 38,00, markovic, göttlesbrunn, carnuntum

RIESLING FEDERSPIEL 38,00, sighart donabaum, spitz a. d. donau, wachau

ROTER MUSKATELLER 35,00, weinwurm, dobermannsdorf, weinviertel

SAUVIGNON BLANC 38,00 gollenz, vulkanland, süd-oststeiermark

**BLAUER ZWEIFELT 35,00, netzl, göttlesbrunn, carnuntum\***

ST. LAURENT 35,00, reinisch, tattendorf, thermenregion

BLAUFRÄNKISCH KLASSIK 38,00 gager horst, deutschkreutz mittelburgenland

CUVEE BIG JOHN 45,00, scheibelhofer, andau, neusiedlersee

**oder unsere Hausweine:**

Grüner Veltliner Weingut Hagn, Mailberg, Weinviertel EUR 27,00/Flasche, Liter

Blauer Zweigelt-Cuvée ", Weingut Artner, Höflein, Carnuntum EUR 27,00/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!!)