

WEIHNACHTSFEIER 2024

WIE SCHÖN, DASS SIE BEI UNS FEIERN!

Auftakt

APERITIF

Rosé Sekt Katharina vom Weingut Josef Schmid
Trumer Pils Preiselbeer Spritz
Zwetschken-Thymian Gin Tonic (alkoholfrei)

GEDECK

Aufstriche | Jausenwurst & luftgetrockneter Ochsenschinken vom Pillhof
Nocellara Oliven | Grissini | Brotkörberl

Veggie Menü auch vegan möglich

ROTE RÜBEN CARPACCIO

Avocado | Fenchel | Graumohn-Nuss-Vinaigrette

KÜRBISCREMESUPPE

WINTER RISOTTO

Maroni | Radicchio Rosso di Treviso | Gorgonzola | Topinambur-Chips | Granatapfel

SCHOKOLADENKÜCHLEIN

Haselnüsse | Beerenröster | Cassis-Sorbet

3 Gang (Auftakt, Suppe, Hauptspeise, Dessert)	pro Person € 49
3 Gang (Auftakt, Vorspeise, Hauptspeise, Dessert)	pro Person € 55
4 Gang (Auftakt, Vorspeise, Suppe, Hauptspeise, Dessert)	pro Person € 62

Das Veggie Menü kann zusätzlich zu einem anderen Menü gewählt werden. Bitte geben Sie uns dafür im Vorfeld die Personenanzahl bekannt.

Advent Genuss Menü

VORSPEISEN VARIATION

Beef Tatar | knuspriges Garnelen-Stangerl | Schafskäse im Melanzani-Mantel

STEINPILZCREMESUPPE mit wildem Butterschnitzlerl

WIENER SCHNITZEL

vom Österreichischen Kalbsrücken
Petersilerdäpfel | Preiselbeeren | grüner Salat

oder

FILET VON DER LACHSFORELLE

Kürbis-Gnocchi | Kernölpesto | Morillon-Schaum

oder

ZWEIERLEI VOM RIND

geschmortes Ochsenbackerl | rosa gebratener Rinderrücken
Kartoffel-Zigarillos | Chorizo-Kraut

SCHOKOLADENMOUSSE mit Himbeeren

3 Gang (Auftakt, Suppe, Hauptspeise, Dessert)	pro Person € 60
3 Gang (Auftakt, Vorspeise, Hauptspeise, Dessert)	pro Person € 66
4 Gang (Auftakt, Vorspeise, Suppe, Hauptspeise, Dessert)	pro Person € 74

Steak Menü

DREIERLEI GARNELE

knackige Blattsalate | Mango-Chili-Dip

FILET STEAK

200 g Steak vom Österreichischen Salon Beef
Kartoffelgratin | glasierte Zwiebel | Portwein-Jus

CHEESE CAKE mit Amarena-Kirschen

3 Gang (Auftakt, Vorspeise, Hauptspeise, Dessert)
pro Person € 78

Wirtshaus Menü

FRITTATENSUPPE

BACKHENDL & WIENER SCHNITZEL IM REINDL

Pommes frites | Erdäpfel-Vogerlsalat | Preiselbeeren

EISPALATSCHINKE

mit Schokoladensauce & Vanilleeis

3 Gang (Auftakt, Suppe, Hauptspeise, Dessert)
pro Person € 52

Menü Weihnachtsente

VORSPEISEN VARIATION

Entenleberpraline | Entenbrust | Kürbiscremesuppe | knuspriges Ententascherl

BAUERNENTE

knusprige Honigkruste | hausgemachtes Rotkraut |
Serviettenknödel | Orangensauce

TARTE TATIN mit Bratapfel-Cremeeis

3 Gang (Auftakt, Vorspeise, Hauptspeise, Dessert)
pro Person € 70

Weinempfehlung

HEILIGER GEIST

Cuvée aus Grünem Veltliner & Riesling von der Riede Sunogln. Jahrgang 2019
Weingut Josef Schmid, Stratzing, Kremstal Magnum 1,5l € 76

OPUS EXIMIUM

Cuvée aus Blaufränkisch, St. Laurent & Zweigelt.
Weingut Albert Gsellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland
Magnum 1,5l Jahrgang 2017 € 85
Doppelmagnum 3l Jahrgang 2016 € 175

BITTE BEACHTEN SIE:

Menüwahl

Um Ihnen und Ihren Gästen ein gelungenes kulinarisches Erlebnis zu bieten, bitten wir Sie, sich im Vorfeld für **eines** der vorgeschlagenen Menüs zu entscheiden. Zusätzlich möglich ist das Veggie Menü. Damit wir optimal planen können, bitten wir Sie, uns die genaue Anzahl der Personen, die das vegetarische Menü wünschen, im Voraus mitzuteilen.

Öffnungszeiten unseres Wirtshauses:
Dienstag bis Donnerstag – 15 bis 23 Uhr
Freitag & Samstag – 11 bis 24 Uhr

Letzte Runde ca. $\frac{3}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ Stunde vor Schließzeit.
Eine **Sperrstundenverlängerung** von 24 bis 2 Uhr stellen wir pro Stunde mit EUR 150 für die Mitarbeiter in Rechnung.

Hunde nur auf Anfrage.

Bezahlung ausschließlich tischweise. Einzelrechnungen sind nur bei Barzahlung möglich, wenn dies bei der Reservierung bekannt gegeben wird. Wir akzeptieren neben Bargeld auch VISA, Mastercard, Diners, AMEX und Bankomatzahlung. Die Rechnungslegung erfolgt vor Ort. Sollte eine bestimmte Rechnungsadresse gewünscht sein, bitte gleich bei Reservierung bekannt geben. Nachträgliche Adressänderungen sind nicht möglich. Ab EUR 400 kann die Rechnung auch zur Überweisung zugeschickt werden.

Garantierte Personenzahl

Wir bitten Sie die Personenanzahl 3 Tage vor der Reservierung zu bestätigen – diese gilt als Verrechnungsbasis! Bei Abweichung der Personenanzahl bzw. Stornierung der Veranstaltung, erlauben wir uns pro Person den ausgewählten Menüpreis in Rechnung zu stellen. Nicht konsumierte Speisen in Menüs werden nicht rückerstattet.