

## Weihnachts-Feiern 2025

**Wir bieten Ihnen ein Weihnachts – Package pro Person € 119,00**

Es beinhaltet: Aperitif, Bier, Mineralwasser, alkoholfreie Getränke und Wein.

3 Gang Menü und Gedeck!

### **Auswahl an Aperitifs:**

Bier, Schaumwein, Aperol, Negroni, Prosecco

**Bitte treffen Sie Ihre Weinauswahl !**

### **Wein Weiß**

Grüner Veltliner, leicht

Sauvignon

Gemischter Satz

### **Wein Rot**

Blafränkisch

Cuvée

Pinot Noir

**Bitte wählen Sie Ihre gewünschten Speisen !**

Maximal 3 unterschiedliche Vorspeisen,

3 unterschiedliche Hauptspeisen,

3 unterschiedliche Desserts

## Vorspeisen

- + ) Ricotta Mousse mit Chicoree und Paprika-Marmelade - vegetarisch
- + ) Bio Kürbis-Frühlingsrolle mit Chili-Erdnuß Dip – vegan
- + ) Thunfisch-Tartar mit Avocadocreame
- + ) Fischstäbchen mit Salat und Altwiener Schnittlauch Sauce
- + ) Wildschwein-Frühlingsrolle mit Rotkraut-Salat
- + ) Bio Rinder-Tartar

## Hauptspeisen

- + ) Pilz-Gnocchi mit Wildem Rucola (vegetarisch und auch vegan möglich)
- + ) Gebratenes Zanderfilet auf Bio Krautfleckerl
- + ) Steirische Maishühnerbrust mit Salsiccia-Fülle  
auf cremiger Parmesan-Polenta
- + ) Faschierter Bio Kalbsbraten mit Trüffeljus und Erdäpfelpüree
- + ) Wildschwein Filet mit Sellerie
- + ) Gebackene Wildhühner-Brust mit Rahm-Gurkensalat

## Dessert

- + ) Lebkuchen Schokoladen Mousse mit Sauerkirschen
- + ) Powidltascherl in Waldviertler Graumohnbutter
- + ) Ricotta-Strudel mit Weißwein-Birne
- + ) Gereifter Käse mit Beilagen
- + ) Zitrusfrüchte Sorbet (vegan)

Gedeck: hausgemachter Aufstrich, hausgemachtes Brot

Alle unsere Speisen, Jus, Saucen, Dessert und Brot sind regional, saisonal, größten Teil in Bio Qualität und **HAUSGEMACHT!**

In unserer Küche werden **keine** Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe und Suppenwürfel verwendet!

**Bekanntgabe der Speisenauswahl bitte zwei Wochen vor Reservierungstermin!**  
**Die angegebene Personenzahl bzw Menüs kommen zur Verrechnung!**