

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

Blaufränkisch

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 Avocadocreme
- +) 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!