



BUFFET „CHRISTKIND“

Variation von Räucherforelle und Makrele
Frischkäse-Lachsterrine, Paradeiserkuchen, Dill-Aioli, Oberskren-Gurken



Entenbrust & Maishuhnterrine
Brioche, Cassis-Feigen, Maroni-Zwetschken



Rohschinken mit Honigmelone
Parmesanmousse, Traubengelee, Oliventapenade



Gegrilltes Gemüse mit Olivenöl
Kürbiskern-Ziegenkäse



Salate mit hausgemachten Marinaden
Brot & Gebäck frisch vom Bäcker

Consommé vom Tafelspitz mit Portwein
Frittaten, Spinatroulade, Wurzelgemüse

Knusprige Honig-Weihnachtsgans
kleine Erdapfelknödel, Preiselbeer-Rotkraut,
Maroni & Kohlsprossen, Orangenreduktion



Medaillons vom Jungschwein
im Bauchspeckmantel, Tagliolini mit Wurzelgemüse,
Mandelröschen, Soße von rosa Pfeffer



Gebratenes Lachsforellenfilet
gebratene Wasabi-Polenta, winterliches Schmorgemüse, Kerbelsoße



Waldviertler Spinat-Schafkäsestrudel
mit Kresse-Dip

Hausgemachter karamellisierter Topfenschmarren
warme Zwetschken, Rumkirschen



Spekulatius Panna Cotta mit Bratapfelsoße



Duett von weißem und dunklem Schokolademousse
Amarena, frische Früchte



Ausgesuchter österreichischer Käse
mit Dirndl, Traube und Nuss



Weihnachtsbäckerei

€ 36,50 pro Person

Weihnachtsbuffets können wir ab 20 Personen anbieten!



BUFFET „SCHNEEFLOCKE“

Roastbeef & Rinderschinken
Tafelspitzsülzchen, Krenröllchen, Sauce Remoulade, gefülltes Gemüse



Geräucherter Lachs und Graved Lachs
gefüllte Eier, Wildlachsrollchen, Erbsenroulade, Dill-Panna Cotta



Rosa gebratener Wildschweinrücken & Pastete
Safranapfel, Kürbisschnitte, Sauce Cumberland



Schafmischkäse & Ziegenkäse & Ricotta
getrocknete Paradeiser, Kürbis-Chutney, marinierte Edelpilze



Salate mit hausgemachten Marinaden
Brot & Gebäck frisch vom Bäcker

Schaumsuppe von der Weihnachtsgans
Zwetschken-Pofesen, kleine Markknödel

Rosa gebratener Kalbsrücken
Erdapfel-Birnengratin, Wintergemüse, Rotweinzwiebel



Ragout vom Edewild
gebratene Serviettenknödel, cremiger Kohl, schwarze Nuss



Gustostückerl vom Rind
Tafelspitz, Schulterscherz, Beinflisch
Rösterdäpfel, Cremespinat, Apfelkren, Schnittlauchsoße



Knuspriges Filet vom Zander
unter Kräuter-Speckkruste
Linguine, Kürbisragout, Limetten-Aioli



Hausgemachte Gnocchi
knackiges Gemüse, Paradeiser, Bergkäse

Schokolade-Gewürzkuchen
Vanillemilch, Apfelkompott, Schlagobers

Mandel & Lebkuchen-Tiramisu

Himbeere & Nougat mit frischen Früchten

Ausgesuchter österreichischer Käse
mit Dirndl, Traube und Nuss



Weihnachtsbäckerei

€ 39,50 pro Person

Weihnachtsbuffets können wir ab 20 Personen anbieten!



BUFFET „WEIHNACHTSZAUBER“

Rosa gebratener Hirschrücken
Rotwildterriner, pikanter Bratapfel, Rotweibirne, glasierte Kastanien



Geräucherte Edelfische & Kaisergranat
marinierte Meeresfrüchte, Hummerterriner, Oberskren-Kirschtomaten



Vitello Tonnato & Thunfisch-Sashimi
rosa gebratener Kalbsrücken, cremige Thunfischsoße, Kapern, Kresse



Carpaccio von bunten Paradeisern
Büffel-Mozzarella, gebratener Ziegenkäse
Honig und Basilikum



Salate mit hausgemachten Marinaden
Brot & Gebäck frisch vom Bäcker

Orangen-Kürbiscremesuppe
Kürbiskern-Nockerl, würziger Gänsestrudel

Roastbeef mit Spitzmorchelsoße
getrüffeltes Erdapfelpüree, Kraut & Rüben



Glasierte Weihnachtsgans
Kräuter-Serviettenknödel, Apfelrotkraut,
Maroni, Kohlsprossen, Gans'-l-Reduktion



Lammkronen mit Rosmarin
gebackene Erdapfelstangerl, Speckbohnen, geschmorter Ofenparadeiser



Cordon Bleu vom Jungschwein
Wildreis, Sauce Tartar, Preiselbeeren, Zitrone



Lachs & Mangold
im Blätterteigmantel, cremige Schwarzwurzel, Safransoße



Hausgemachte Ravioli
von Spinat, Schafkäse und getrockneten Paradeisern,
Nussbutter, leichte Käsesoße, junger Lauch

Heidelbeer-Topfendalken mit Zimtzucker, Vanilleobers und süßem Rahm
Weihnachtliche Apfel-Briochepraline mit Mandelsoße und marinierten Beeren

Eierlikörmousse mit Traubenragout
Walnuss-Marzipankuchen mit Zwetschke im Glas

Ausgesuchter österreichischer Käse
mit Dirndl, Traube und Nuss



Weihnachtsbäckerei

€ 46,00 pro Person

Weihnachtsbuffets können wir ab 20 Personen anbieten!



FESTLICHE MENÜS

FESTLICH 4/A

Tartar vom Rindsfilet
Chili-Aioli, Edelpilze, Wachtelei,
Paradeiser-Chutney, Toast



Schaumsuppe von der Gans
Dörrobst-Ravioli, Gans'-Praline



Geschmortes Kalbsschulterscherz
winterliches Röstgemüse,
gebratene Topfen-Kräuterdukaten,
Schnittlauchsoße



Soufflé vom Lebkuchen
Kumquats, Sauerrahmockerl,
hausgemachtes Bratapfeis

FESTLICH 4/B

Rosa gebratene Orangen-Entenbrust
kleine Krenrösti, Rote Rübe,
Cranberry-Kompott



Consommé vom Tafelspitz
Spinatroulade, Perlen vom Wurzelgemüse



Knusprige Gans
Apfel-Rotkraut,
kleine Erdapfelknödel,
Maroni & Kohlsprossen



Spekulatius & Kirsch-Tiramisu
marinierte Beeren, Kaffeepraline,
Minze-Eis aus eigener Produktion

FESTLICH 5/A

Glasierte Gänseleber & Brioche
Cassis-Feige, Preiselbeer-Pofese,
Mango-Chutney



Schaumsuppe vom Muskatkürbis
Garnele, Kürbiskern-Nockerl



Pochierter Waller
Lauchpüree, Wurzelgemüse,
Mangold, Bouillabaisse-Ravioli



Rosa gebratene Lammkrone
Kräuterkuchen, Sellerie,
würziges Bohnengemüse, Rosmarinjus



Schokolade-Mohnschmarren
Rumrosinen, Birnenkompott,
selbstgemachtes Topfeneis

FESTLICH 5/B

Tartar vom Lachs mit Kaviar
Wasabicreme, Dill-Terrine,
Walnussbrot



Schaumsuppe von der Edelkastanie
Kürbis-Speckstangerl, Edelpilze



Gebratenes Karpfenfilet
Risotto mit Mandeln,
Karotte & Erbse, Zitrus Schaum



Filet vom Weiderind
getrüffeltes Erdapfelpüree, Schalotten,
Wintergemüse, Chorizo-Ravioli



Zweierlei vom Apfelstrudel
Spekulatiusmousse, Vanillesabayon,
weißes Schokoladeneis

3-gängig mit Suppe pro Person	€ 34,00 inkl. Gedeck
3-gängig mit Vorspeise pro Person	€ 36,50 inkl. Gedeck
4-gängig pro Person	€ 42,00 inkl. Gedeck
5-gängig pro Person	€ 49,00 inkl. Gedeck
Wahlmöglichkeit aus 2 Hauptspeisen	€ 5,00 Aufschlag auf den Menüpreis

Sie können aus den einzelnen Gerichten auch Ihre persönliche Speisenfolge von 3-5 Gängen zusammenstellen. Den Preis errechnen wir anhand der gewählten Speisen.

Wir ersuchen um Verständnis, dass pro Veranstaltung nur ein Menü gewählt werden kann!



GETRÄNKE

ALCOHOLFREIE GETRÄNKE		Mineralwasser prickelnd/still	0,33l	€ 3,40	
		Mineralwasser prickelnd/still	0,75l	€ 6,20	
			Rauch Fruchtsäfte	0,20l	€ 3,40
			Coca Cola, CC Light / Zero	0,33l	€ 3,40
			Almdudler / Eistee Zitrone	0,35l	€ 3,40
			Orangensaft / Apfelsaft	0,25l	€ 3,00
			Orangensaft / Apfelsaft	1,00l	€ 7,20
			Schweppes Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale	0,20l	€ 3,40
	Obst- und Weinkultur Preiß, Traisental				
		Jonagold Apfelsaft	0,25l	€ 4,40	
		Veltliner Traubensaft / Dirndl Fruchtnektar	0,25l	€ 4,90	
		Jonagold Apfelsaft / Apfel-Karotte / Traube	1,00l	€ 14,00	
BIER		Egger Premium / Zwickl 1868 vom Fass	0,30l	€ 3,50	
			0,50l	€ 4,20	
		Erdinger Weißbier Hefetrüb	0,50l	€ 4,80	
		Naturradler Zitrone	0,50l	€ 4,00	
		Egger Zisch alkoholfrei	0,50l	€ 3,60	
SEKT & CHAMPAGNER		Sekt / Sekt Orange (Grüner Veltliner Sekt)	0,10l	€ 4,60	
		Frizzante „Trocken“ / Frizzante „Rosé“	0,75l	€ 26,00	
		Sektkellerei Szigeti, Gols, Burgenland	0,10l	€ 4,00	
		Grüner Veltliner Sekt dry	0,75l	€ 32,00	
		Sektkellerei Szigeti, Gols, Burgenland			
		Veuve Cliquot Brut / Lanson Rosé Brut	0,75l	€ 98,00	
	Moët & Chandon	0,20l	€ 39,00		
WEIN		Wir verfügen in unserer Weinkarte über eine repräsentative Auswahl österreichischer Weine und beraten Sie gerne.			
		Empfehlen können wir unsere Hausweine:			
		Grüner Veltliner & Zweigelt	0,75l	€ 19,90	
		Weingut Markus Huber, Reichersdorf, Traisental			
		Grüner Veltliner „Franciscus“	0,75l	€ 24,00	
		Riesling „David“	0,75l	€ 26,00	
	Kremstal DAC, Weingut Salomon-Undhof				
KAFFEE & TEE		Espresso klein		€ 2,70	
		Espresso groß		€ 3,60	
		Espresso verlängert		€ 3,30	
		Melange mit Milchschaum / Cappuccino		€ 3,60	
		Kännchen Tee mit Zitrone oder Milch		€ 3,60	
		Earl Grey, Darjeeling, Grüner Tee, Hibiskus & Himbeer, Pfefferminz, Kamille			
		Heiße Schokolade		€ 3,60	
SPIRITUOSEN		Martini Vermouth dry/bianco/rosso/rosato	5 cl	€ 3,40	
		Campari Orange	4 cl	€ 5,20	
		Sherry dry / medium	5 cl	€ 3,40	
		Obstbrände Lustenau-Freihof	2 cl	€ 3,60	
		Remy Martin VSOP	4 cl	€ 9,80	
		Gordon's Dry Gin	4 cl	€ 3,80	
		Stolichnaya Vodka	2 cl	€ 3,20	
		Bacardi Havana Club Anejo 3 anos	4 cl	€ 6,40	
		Ramazotti / Jägermeister / Averna	4 cl	€ 5,60	