



FESTE · FEIERN WEIHNACHTEN 2024



Cityhotel D&C

3100 ST. PÖLTEN
VÖLKLPLATZ 1

TEL.: 0043 (0)2742 75577-0
OFFICE@CITYHOTEL-DC.AT
WWW.CITYHOTEL-DC.AT

Hotel Metropol

**** Garni

3100 ST. PÖLTEN
SCHILLERPLATZ 1

TEL.: 0043 (0)2742 70700-132
OFFICE@HOTEL-METROPOL.AT
WWW.HOTEL-METROPOL.AT



BUFFET „CHRISTKIND‘L“

Duett von Räucherlachs & Forelle
Filet & Tatar, Chili-Gurke, Wasabi-Pofese



Prosciutto & Melone
Oliven-Tapenade, Parmesan



Rosa gebratener Kalbstafelspitz
cremiger Thunfisch, Kapern, Schwarzbrot



Büffelmozzarella & Basilikum
Variation von Paradeisern



Salate mit hausgemachten Marinaden
Brot & Gebäck frisch vom Bäcker

Schaumsuppe vom Hokkaido Kürbis
Bauchspeck-Grissini, Kürbiskerne

Knusprige Weihnachtsgans
Erdapfelknödel, Preiselbeer-Rotkraut,
Orangenreduktion



Medaillons vom Jungschwein
Erdapfelgratin, Schmorgemüse, Ragout vom Edelpilz



Kleine Schnitzel von der Pute
Mandelreis, Sauce Remoulade, Zitrone



Knuspriges Forellenfilet
Erdapfelstrudel, Kürbisragout



Piccata von der Zucchini
Paradeiserragout

Gebröselte Mohn-Powidlknödel
Vanillesoße



Eierlikör-Butterkeksmousse



Dunkles Schokolademousse
marinierte Beeren



Ausgesuchter österreichischer Käse
Chutney, Trauben, Nüsse



Weihnachtsbäckerei

€ 49,00 pro Person

Weihnachtsbuffets können wir ab 20 Personen anbieten!



BUFFET „STILLE NACHT“

Geräuchertes Lachsfilet und Shrimps
gefüllte Eier, Kaviar, Honig-Senf



Variation vom heimischen Weideochsen
Roastbeef, Krenröllchen, Rindfleisch mit Kernöl
Kürbis, Sauce Remoulade



Gebratener Wildschweintrüffel
Edelpilze, Gemüseterrine, kleine Schinkenröllchen



Schafkäse & Ziegenkäse
Rote Rübe, Kren-Rahm, Babyspinat, Granatapfel



Salate mit hausgemachten Marinaden
Brot & Gebäck frisch vom Bäcker

Cremesuppe von der Petersilienwurzel
Speckstrudel

Ragout vom Lamm
Zartweizen-Risotto, Schmorparadeiser, Bergkäse



Maishuhn-Supreme & Trüffelrisotto
Paradeiser-Gnocchi, Karotten, Röschen, cremiger Spinat



Cordon Bleu vom Strohschwein
kleine Bräterdäpfel, Preiselbeeren, Zitrone



Knuspriges Zanderfilet
Schwarzbrot-Käsekruste, Orangenfenchel



Edelpilzragout
Briocheknödel

Karamellierter Mandelschmarren
Zimt-Birnenragout

Duett von der Schokolade
Lebkuchen-Crumble

Vanille-Panna Cotta mit Amarena
Ausgesuchter österreichischer Käse
Chutney Trauben, Nüsse



Weihnachtsbäckerei

€ 59,00 pro Person

Weihnachtsbuffets können wir ab 20 Personen anbieten!



BUFFET „WEIHNACHTSZAUBER“

Rosa gebratener Hirschrücken
Kürbis, Cassis-Feige, Preiselbeer-Pofese, Maroni-Birne



Beef Tatar vom Weiderind
Chili-Aioli, Guacamole, asiatisches Wurzelgemüse



Variation vom Lachs
hausgeräuchert & Tatar, Flusskrebse, Kaviar, Algensalat



Tofu-Kürbissalat
Gebratener Ziegenkäse
Feigen, Honig



Salate mit hausgemachten Marinaden
Brot & Gebäck frisch vom Bäcker

Schaumsuppe von der Weihnachtsgans
Kräuter-Ganslstrudel

Schnitte von der Beiried
getrüffeltes Röstzwiebelpüree, Morchel, Schmorgemüse



Gebratene Entenbrust
Kräuter-Schupfnudeln, Apfel-Rotkraut, Maroni



Saltimbocca vom Kalb
Safranrisotto, braisierte Paradeiser



Wiener Backhendl
Rosmarinerdäpfel, Preiselbeeren, Zitrone



Lachs & Spinat im Blätterteig
Dillsoße



Gebackene Schafkäse-Erdapfellaibchen
Paradeiserragout

Gebackene Topfenockerl, Zwetschkenragout
Schokolade-Macadamiaschnitte, Pistaziensoße

Punschkraperl im Glas

Nougatmousse mit Birne

Ausgesuchter österreichischer Käse
mit Dirndl, Traube und Nuss



Weihnachtsbäckerei

€ 64,00 pro Person

Weihnachtsbuffets können wir ab 20 Personen anbieten!



FESTLICHE MENÜS

FESTLICH 4/A

Tatar vom Rindsfilet
Kürbis-Aioli, Avocado,
Chili, Toast



Schaumsuppe von der Kastanie
Bauchspeckstangerl



Rosa gebratener Kalbsrücken
getrüffeltes Erdapfelpüree,
Romanesco, Paradeiser



Gebackene Topfenockerl
Schokolade, Orange, Pistazie

Weihnachtskekse

FESTLICH 4/B

Tatar von der Räucherforelle
Chili-Gurke, Dill-Aioli,
Pumpernickel



Consommé vom Tafelspitz
Kaspresknödel, Wurzelgemüse



Maishuhn-Supreme
mit Kräuterfrischkäse,
Spinat-Risotto



Karamellisierter Mohnschmarren
lauwarme Rumzetschke

Weihnachtskekse

FESTLICH 5/A

Rosa gebratener Kalbstafelspitz
Rote Rübe, Kren-Aioli, Pflücksalat



Schaumsuppe vom Hokkaido Kürbis
Speck-Grissini, Kürbischip



Glasierter Seeteufel
Paradeiser-Risotto,
heimische Edelpilze



Knusprige Weihnachtsgans
Briocheknödel, Rotkraut,
Thymianreduktion



Gewürz-Schokoladeküchlein
Orangenmousse, Vanille, Minze

Weihnachtskekse

FESTLICH 5/B

Gebratene Entenbrust
Orangen-Aioli, Perlzwiebel, Brioche



Kräftige Rindsbouillon
Portwein, Spinatroulade



Pochierter Waller
Wurzelgemüse, Kren,
Kräuterstampf



Filet vom Weiderind
Chorizo-Risotto, Schalotten,
Wintergemüse



Apfelpralinen
Zimtzucker, Vanille, Schokolade

Weihnachtskekse

3-gängig mit Suppe pro Person	€ 39,00 inkl. Gedeck
3-gängig mit Vorspeise pro Person	€ 44,00 inkl. Gedeck
4-gängig mit Suppe pro Person	€ 52,00 inkl. Gedeck
4-gängig mit Vorspeise pro Person	€ 59,00 inkl. Gedeck
5-gängig pro Person	€ 69,00 inkl. Gedeck
Wahlmöglichkeit aus 2 Hauptspeisen	€ 6,00 Aufschlag auf den Menüpreis

Gerne können aus den einzelnen Gerichten auch Ihre ganz persönliche Speisenfolge von 3-5 Gängen zusammenstellen.

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



GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE 	Mineralwasser prickelnd/still	0,33l	€ 3,80
	Mineralwasser prickelnd/still	0,75l	€ 6,60
	Rauch Fruchtsäfte	0,20l	€ 3,80
	Coca Cola, CC Light / Zero	0,33l	€ 3,80
	Almdudler / Eistee Zitrone	0,35l	€ 3,80
	Orangensaft / Apfelsaft	0,25l	€ 3,40
	Orangensaft / Apfelsaft	1,00l	€ 7,60
	Schweppes Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale	0,20l	€ 3,60
	Obst- und Weinkultur Preis, Traisental		
	Jonagold Apfelsaft	0,25l	€ 4,80
	Veltliner Traubensaft / Dirndl Fruchtnektar	0,25l	€ 5,00
	Jonagold Apfelsaft / Apfel-Karotte / Traube	1,00l	€ 16,00
BIER	Egger Premium vom Fass	0,30l	€ 3,90
		0,50l	€ 4,60
	Erdinger Weißbier Hefetrüb	0,50l	€ 5,00
	Naturradler Zitrone	0,50l	€ 4,20
	Egger Zisch alkoholfrei	0,50l	€ 3,80
SEKT & CHAMPAGNER	Sekt / Sekt Orange (Grüner Veltliner Sekt)	0,10l	€ 5,00
	Frizzante „Trocken“ / Frizzante „Rosé“	0,75l	€ 30,00
	Sektkellerei Szigeti, Gols, Burgenland	0,10l	€ 4,40
	Grüner Veltliner Sekt dry	0,75l	€ 34,00
	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	€ 23,00
	Weingut Markus Huber, Reichersdorf, Traisental		
	Grüner Veltliner „Franciscus“	0,75l	€ 26,00
	Weingut Salomon-Undhof, Stein an der Donau, Kremstal		
KAFFEE & TEE	Espresso klein		€ 3,00
	Espresso groß		€ 4,20
	Espresso verlängert		€ 3,80
	Melange mit Milchschaum / Cappuccino		€ 4,20
	Portion Tee mit Zitrone oder Milch		€ 3,20
	Earl Grey Bio, Darjeeling, Grüner Tee, Hibiskus & Himbeer, Pfefferminz Bio, Kamille Bio		
	Heiße Trinkschokolade		€ 4,20
SPIRITUOSEN	Martini Vermouth dry/bianco/rosso/rosato	5 cl	€ 3,90
	Campari Orange	4 cl	€ 5,90
	Sherry dry / medium	5 cl	€ 3,90
	Obstbrände Lustenau-Freihof	2 cl	€ 3,80
	Remy Martin VSOP	4 cl	€ 9,80
	Gordon's Dry Gin	4 cl	€ 3,90
	Stolichnaya Vodka	2 cl	€ 3,50
	Havana Club Anejo 3 anos	4 cl	€ 6,60
	Ramazotti / Jägermeister / Averna	4 cl	€ 5,60