

DAS WEIHNACHTSMENÜ

LIEBLINGSKÜCHE

Mindestbestellmenge ab 30 Personen

VORSPEISEN

Sellerie-Apfelcreme Suppe | Petersilie | geröstete Mandeln |  G, L, O | auch als vegane Option
Ofenrügen | Hummus | Salsa Verde | geröstete Kerne |  optional mit Feta G
Ziegenfrischkäse | rote Rüben | pochierte Birnen |
Walnüsse | Orangen Dressing |  G
Lachsforelle | Karotte | grüner Apfel | Fenchel | Zitrus | Ingwer 
Roastbeef | Sellerie | Vogelsalat | Remoulade | eingelegte Zwiebel  G, L, M

HAUPTGERICHTE

Rindsbraten | Rotweinsauce | Rotkraut | Kartoffelknödel | Preiselbeere  A, C, G, L, M
Safran-Honig-Hähnchen | Haselnüsse | Gewürzreis | Ofengemüse  H, L, M, N
Saiblingsfilet | Zitronenbutter | Salzkartoffel | feines Gemüse  D, L, M
Rote Rübe & Spinat Tarte | Fenchel-Apfelsalat | Salsa verde |  A, C, G, L, M
Ricotta- Radicchio Canneloni | Tomate-Salbei | Safran Bechamel |  A, C, G
Geschmorter Sellerie | Selleriecreme |
Petersilien-Haselnuss Salsa | cremige Polenta |  L, H

DESSERTS IM GLAS

Schokomousse | Spekulatius | Zwetschke |  A
Maroni Tiramisu | Safran-Quitte |  A, C, G
Cheesecake | Lebkuchen | Holunder  A, C, G
Schokokuchen | weiße Schokocreme | Sauerkirschen  A, C, G, O, H

Gold

2 Vorspeisen
2 Hauptgerichte
2 Desserts
ab € 43

UNSERE BEIDEN VARIANTEN
FÜR IHR WEIHNACHTSMENÜ

Sie können ihr Menü gerne
nach belieben zusammenstellen
und erweitern.

Silber

1 Vorspeise
2 Hauptgerichte
1 Dessert
ab € 35

 vegetarisch |  vegan

Alle angegebenen Preise pro Stück in Euro und inkl. USt.
vorbehaltlich Änderungen - Stand März 2026

Mindestbestellmenge pro Sorte 30 Stück

CANAPES

Oliven Madeleines Oliven-Ricotta A, C, G	€ 2,80
Parmesan-Lauchküchlein Pinienkerne Dillmayo A, C, G	€ 2,80
Kartoffelwaffel Zitronen-Ricotta Räucherlachs Schnittlauch A, C, D, G	€ 3,50
Crepe Röllchen Huhn Kräuter Frischkäse A, C, G	€ 2,90
Crepe Röllchen Lachs Rote Rübe Frischkäse Kren A, C, D, G	€ 2,90
Anti Pasti Spieße mit Mozzaella G	€ 3,00

BRÖTCHEN

Erbsen-Minze Creme rauchige Karotte Kresse 🌱 A	€ 3,00
Dattel-Curry Creme Feta ❤️ A, G	€ 3,20
Dattel-Curry Creme Proscuitto A, G	€ 3,50
Lachs Frischkäse Dille Zitrone A, D, G	€ 3,50
Roastbeef Remoulade Preiselbeere A, C, G, M, O	€ 3,60
Schinken Kren Gurkerl A, G, O	€ 3,50

FINGERFOOD IM GLAS

Kürbis Cranberry Walnüsse Babyspinat Orangendressing 🌱 N, M, H	€ 4,30
Rote Rübe Granatapfel geröstete Kerne Rucola 🌱 M, O optional mit Feta G	€ 4,30
Ziegenkäse Apfel Chutney geröstete Mandel Rucola ❤️ G, H	€ 4,30
gebeizte Lachsforelle Gurke Edamame Zitrone ▫	€ 5,20
Roastbeef Honig-Dill- Senfcreme Rucola G, M	€ 5,20

❤️ vegetarisch | 🌱 vegan

Alle angegebenen Preise pro Stück in Euro und inkl. USt.
vorbehaltlich Änderungen - Stand März 2026

Stellen Sie Ihre Getränke ganz nach Ihren Wünschen zusammen. Ob als Pauschale oder nach Konsumation – Sie entscheiden, was am besten zu Ihrer Feier passt.

UNSER WEIHNACHTSAPERITIV FÜR IHREN EMPFANG (AUCH ALKOHOLFREI)

Cranberry-Rosmarin Sprizz € 7,00

Cranberry-Rosmarin Essenz | Ginger Beer | Frizzante | Orange

GETRÄNKE PAUSCHALEN

Gold

Preis pro Person € 30

ab 4 Stunden / jede weitere Stunde € 6,00

Wasser still | prickelnd

Hausgemachte Citrus-Ingwer-Minze Limonade oder Preiselbeere-Rosmarin

Coca Cola classic/zero

Flaschenbier Stiegl 0,5l, Gösler alkoholfrei 0,3l

Grüner Veltliner DAC | Sailenberger | 0,7l

Rotwein | Cuvee | Kirnbauer | 0,7l

Schaumwein | Priccabello Classic | Hagn | 0,7l

Campari Sprizz, Aperol Sprizz, Hugo & Gin Tonic

Silber

Preis pro Person € 24

ab 4 Stunden / jede weitere Stunde € 4,80

Wasser still | prickelnd,

Hausgemachte Citrus-Ingwer-Minze Limonade oder Preiselbeere-Rosmarin

Flaschenbier Stiegl 0,5l, Gösler alkoholfrei 0,3l

Grüner Veltliner DAC | Sailenberger | 0,7l

Rotwein | Cuvee | Kirnbauer | 0,7l

Schaumwein | Priccabello Classic | Hagn | 0,7l

HEIßE WEIHNACHTEN

Mindestbestellmenge 20 Portionen / Sorte

Glühwein rot

€ 6,50

Marillen-Kurkuma Punsch

€ 7,80

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser prickelnd	1l € 4,40
Mineralwasser still	1l € 4,40
Säfte - Schwarze Johannisbeere / Apfel	0,2l € 2,80
Coca Cola classic / zero Flasche	0,33l € 3,80

BIER

Stiegl Goldbräu ca. 5% vol.	0,33l € 4,50
Gösser 0,0% alkoholfrei ca. 0% vol.	0,33l € 4,50

WEIßWEIN

Gemischter Satz BIO Ecker Kirchberg am Wagram 12,5% vol.	0,75l € 24,00
Grüner Veltliner DAC Sailnberger Weinviertel 12,5% vol.	0,75l € 24,00

ROTWEIN

Cuvée K&K Kirnbauer BIO Mittelburgenland	0,75l € 28,00
--	---------------

SCHAUMWEIN

Prosecco Hagn Pricobello Classic oder Rosé 12% vol.	0,75l € 22,00
Frizzante Gelber Muskateller Sailnberger Weinviertel 12% vol.	0,75l € 22,00

SPRIZZ & LONGDINKS

Gin Tonic Gin Tonic Water Limette	€ 7,50
Southside Spritz Gin Limettensaft Zuckersirup Prosecco	€ 8,00
Negroni Campari Gin Vermouth Rosso	€ 10,00
Negroni Sbagliato Campari roter Wermut Schaumwein	€ 10,00
Dark & Stormy Rum Limette Ginger Beer	€ 10,00
Espresso Martini Wodka Kaffeelikör Espresso	€ 10,00
Moscow Mule Vodka Gingerbeer Limettensaft	€ 10,00
Whisky sour Bourbon Zitrone Zuckersirup	€ 10,00