



Weihnachts – All-Inklusive-Angebote



Liebe Gäste,

wäre es nicht wunderbar zu wissen
„bei unserer Feier wird nichts dem Zufall überlassen“,
nicht einmal der Preis.

Wir haben für Sie 3 attraktive All-In-Pakete geschnürt, die Ihnen absolute
Planungssicherheit für Ihre Weihnachtsfeier garantieren.



Auf Wunsch ergänzen wir Ihr Menü gerne
mit einem erfrischenden Sorbet als Zwischengang:
Limette · Mango · Cassis · Kalamansi · Passionsfrucht · Basilikum · Aperol-Sprizz u.v.m.
1 Kugel € 4,00 mit Sekt aufgegossen € 5,10



WEIHNACHTSFEIER ALL-IN-BASIC

(18.00 – 24.00 Uhr)

€ 70,00 pro Person

inklusive weihnachtlicher Dekoration & längerer Öffnungszeit!

Zum Start des Menüs:

Feines Apfel-Griebenschmalz mit zweierlei Baguette

Menü:

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und frischem Schnittlauch

oder

Gebratene Medaillons vom bayerischen Schweinefilet an Madeirajus
mit buntem Marktgemüse und Kartoffelgratin

oder

Gebratenes Zanderfilet an Rieslingsauce mit buntem Marktgemüse
und Kräuterkartoffeln

oder

Nougat-Crème brûlée

Getränke inklusive:

Wasser mit und ohne Kohlensäure



WEIHNACHTSFEIER ALL-IN-KOMFORT

(18.00 – 24.00 Uhr)

€ 99,00 pro Person
inklusive weihnachtlicher Dekoration & längerer Öffnungszeit!

Zum Start des Menüs:

Feines Apfel-Griebenschmalz mit zweierlei Baguette

Menü:

Maronencremesuppe mit Madeira und Croutons

oder

Rosa gebratene Steaks aus der Rehkeule mit Apfel-Blaukraut,
Serviettenknödel und Wildpreiselbeeren

oder

Gebratenes Zanderfilet mit Rieslingsauce, glasierten Zuckerschoten
und Kürbisrisotto

oder

Ravioli mit Steinpilz-Kräuterfüllung auf jungem Lauch à la creme

oder

Schokoladen-Crème brûlée mit Zimteis und Gewürzorange

(Anpassungen beim Menü sind möglich)

Getränke inklusive:

Wasser mit und ohne Kohlensäure, alkoholfreie Getränke, alle Biere,
Grüner Veltliner und Blauer Zweigelt vom Weingut Winzer Krems,
Kaffeespezialitäten und Tee



WEIHNACHTSFEIER ALL-IN-SPEZIAL

(18.00 – 24.00 Uhr)

€ 125,00 pro Person
inklusive weihnachtlicher Dekoration & längerer Öffnungszeit!

Zum Start des Menüs:

Feines Apfel-Griebenschmalz und Kräuter-Frischkäse
mit zweierlei Baguette

Menü:

Feldsalat mit Himbeervinaigrette, gebratenem Speck und Croutons

oder

Maronencremesuppe mit Madeira

oder

Rosa gebratene Entenbrust mit Calvados-Apfel-Jus, glasiertem Rosenkohl
und Kartoffel-Selleriepüree

oder

Gebratenes Filet vom Mangfalltaler Saibling an Rieslingsauce
mit glasiertem Trüffel-Wirsing und Kürbis-Kartoffelpüree

oder

Ravioli mit Steinpilz-Kräuterfüllung auf jungem Lauch à la creme

oder

Weihnachtliche Dessertvariation

(Lebkuchen-Crème brûlée, Zimt-Mandel-Tarte, Orangenmousse
und Glühwein-Eis)

(Anpassungen beim Menü sind möglich)

Getränke inklusive:

Punschcocktail mit Prosecco, alkoholfreier Fruchtcocktail,
Wasser mit und ohne Kohlensäure, alkoholfreie Getränke, alle Biere,
Weinauswahl aus unserer Weinkarte mit * markiert, 1 Spirituose pro
Person, Kaffeespezialitäten und Tee