GENUSSKULTUR
AN DER DONAU

WESENUFER
HOTEL & SEMINARKULTUR AN DER DONAU

MENÜVORSCHLÄGE
WEIHNACHTSFEIER 2023

Zur Einstimmung empfehlen wir Ihnen einen Empfang im weihnachtlich dekorierten Innenhof mit Feuerschale und auf Wunsch mit stimmungsvoller Weihnachtsmusik!

Punsch/Glühwein/Glühmost	€ 4,60 pro Häferl
Maroni:	€ 5,20 pro Portion (à 10 Stück)
Kekse:	€ 10,50 pro Portion (à 20 dag)

Wählen Sie Ihr Weihnachtsmenü aus nachfolgenden Gerichten!
Preis für ein 4 Gang Menü: ab € 48,20 pro Person inkl. Gedeck

Ihr Weihnachtsmenü um € 48,20 könnte zum Beispiel wie folgt aussehen:

Winterlicher Blattsalat mit geschmorten Kürbisecken
und Speckkrusteln (A,C,D,F,M,O)

***

Apfel-Sellerieschaumsuppe
mit Zimt und Briochecroutons
(A,G,L,O)

***

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust
in Madeirasauce mit hausgemachtem Blaukraut und flaumigen Serviettenknödel
(A,C,G,L,O)
oder

Zanderfilet unter der Kräuterkruste
auf cremigem Gemüseragout und knusprigen Rosmarinkartoffeln
(A,C,D,G,L)
oder

Sellerie Cannelloni
an Trüffelschaum dazu Rucola und geröstete Pinienkerne
(A,C,G,H,L,O)

***

Warmer Glühmost-Nusskuchen
an Vanillesauce
(A,C,L,H,G,O)

VORSPEISEN

Winterlicher Blattsalat mit geschmorten Kürbisecken
und Speckkrusteln
(A,C,D,F,M,O)

Entenlebermousse mit Süßweingelee
an marinierten Zupfsalaten
(A,D,G,M,O)

Kürbismousse an winterlichem Salatbouquet
mit gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kernöl
(A,D,G,M,O)

Geräucherte Flugentenbrust
an einem Salat von rosa Linsen mariniert mit Balsamicoessig und buntem Wurzelgemüse
(A,D,M,O)

****

SUPPEN

Apfel-Sellerieschaumsuppe
mit Zimt und Briochecroutons
(A,G,L,O)

Klare Fischsuppe
mit Safran, Gemüsejulienne und Fischeinlage
(B,D,L,O,)

Schwarzwurzelcremesuppe
mit Rohschinkenchips
(G,L,O)

Curry-Kokos-Suppe
mit gebackener Garnele
(A,L,G,F,O,B)

HAUPTSPEISEN

Wählen Sie aus Fleisch, Fisch und vegetarischen Gerichten:

Fleisch

Zart rosa gebratene Barbarie-Entenbrust
in Madeirasauce mit hausgemachtem Blaukraut und flaumigen Serviettenknödel
(A,C,G,L,O)

Rehragout in Wurzelrahmsauce mit Wildpreiselbeeren
dazu hausgemachtes Apfelblaukraut und flaumiger Serviettenknödel
(A,C,G,L,O)

Zart Rosa gebratener Rehrücken an Wacholderjus
mit glaciertem Brokkoli und knusprigen Mandelbällchen
(A,C,G,H,L,O)

Medium gebratene Hirschrückenmedaillons
auf hausgemachten Erdäpfelnudeln mit glaciertem Wurzelgemüse
(A,C,G,L,O)

Rosa gebratene Beiriedschnitte
an Balsamico Schalotten dazu Kartoffelgratin
(A,G,L,O)

Medaillons vom Schweinefilet
dazu rahmige Steinpilze und hausgemachte Kräuterspätzle
(A,C,G,L,O)

Rosa gebratener Zwiebelrostbraten vom österreichischen Premiumrind
mit Speckfisolen, Bratkartoffeln und kräftiger Jus
(A,G,L,O)

Bei unseren Gästen besonders beliebt und bei Vorbestellung ab 12 Portionen möglich:

Knusprig gebratenes Viertel von der Bauernente
mit flaumigen Semmelknödel, hausgemachten Blaukraut und Preiselbeer-Bratapfel
(A,C,G,L,O)

Fisch

Wallerfilet
auf Erdäpfel-Gemüse-Gröstl mit Krenschaum
(D,G,L,O)

Gegrilltes Wolfsbarschfilet
auf Kirschtomatenrisotto dazu Basilikumpesto und frisch gehobelter Asmontekäse
(A,D,G,L,O)

Zanderfilet unter der Kräuterkruste
auf cremigem Gemüseragout und knusprigen Rosmarinkartoffeln
(D,A,C,G,L,O)

Tagliolini auf geschmortem Ofengemüse
dazu gegrillte Riesengarnelen und Jakobsmuscheln
(A,C,B,L,O)

Saiblingsfilet vom Grill
auf Kürbisrisotto mit steirischem Kernöl und gehackten Kürbiskernen
(D,G,L,O)

Vegetarisch

Mit Spinat und Mascarpone gefüllte Erdäpfeltascherl
auf winterlichem Gemüsebeet
(A,C,G,L)

Hausgemachte Spinatknödel
auf Rieslingschaum, mit geriebenem Asmontekäse dazu knackige Walnüsse
(A,C,G,L,O)

Couscous Schafskäseknödel
auf würzigem Ratatouillegemüse dazu frische Gartenkresse
(A,C,F,G,L,O)

Sellerie Cannelloni
an Trüffelschaum dazu Rucola und geröstete Pinienkerne
(A,C,G,L,O)

Cremiges Risotto vom Muskatkürbis
mit steirischem Kernöl und frischem Asmontekäse
(G,L,O)

DESSERT

Crème brûlée
mit marinierten Zwetschken
(C,G,O)

Hausgemachtes Honig-Haselnussparfait
mit Rotweinweichseln
(C,G,H,O)

Geeiste Vanille Grießnockerl
dazu Kompott von Mandarinen, Orangen und Physalis
(A,C,G,O)

Hausgemachter warmer Glühmost-Nusskuchen
an Vanillesauce
(A,C,H,G,O)

Legende Allergene Inhalte
A (Gluten) - **B** (Krebstiere) - **C** (Ei) - **D** (Fisch) - **E** (Erdnuss) - **F** (Soja) - **G** (Milch oder Laktose)
H (Schalenfrüchte Nuss) **L** (Sellerie) - **M** (Senf) - **N** (Sesam) - **O** (Sulfite) - **P** (Lupinen) - **R** (Weichtiere)