



WEIHERBURG  
CAFE · RESTAURANT



## *Weihnachtsmenüs 2017*

*Sie wählen aus – wir kochen!*

*Und so funktioniert es*

*Wählen Sie aus unseren kulinarischen Angeboten und stellen Sie so Ihr eigenes Weihnachtsmenü 2017 zusammen:*

*3 GANG MENÜ bestehend aus:*

*1 Suppe / 2 Hauptspeisen zur Wahl/ 1 Dessert*

*4 GANG MENÜ bestehend aus:*

*1 Vorspeise/ 1 Suppe/ 2 Hauptspeisen zur Wahl/ 1 Dessert*

*Aus küchentechnischen Gründen sind Vorspeise, Suppe und Dessert für alle gleich.*

*Wir bitten um Bekanntgabe der gewählten Menüs mit verbindlicher Personenanzahl 3 - 4 Tage vor Ihrer Veranstaltung.*

*Gedeck*

*Das Gedeck zu € 4,-- pro Person beinhaltet einen festlich dekorierten Tisch mit eingestelltem Brot, und hausgemachten Aufstrich in einem für Sie exklusiv reservierten & gestellten Raum.*



WEIHERBURG  
CAFE · RESTAURANT



## *Weihnachtsmenüs 2017*

### *Vorspeisen*

*Gebeizter Lachs mit Linsensalat und Kartoffel – Knusper € 8,90*

*Roastbeefrollen mit Topfenkren und Preiselbeeren € 8,90*

### *Suppen*

*Rinderkraftbrühe mit Leberfritatten € 4,20*

*Karotten – Ingwersüppchen mit Knuspergarnele € 5,90*

*Kürbiscremesuppe mit Sesamstangerl € 4,50*



WEIHERBURG  
CAFE · RESTAURANT



## *Weihnachtsmenüs 2017*

### *Hauptspeisen*

*Rosa gebratener Kalbstafelspitz  
mit Kartoffelstrudel und Gemüse der Saison*

€ 18,90

*Rinderfilet auf Kartoffel – Brokkoligratin an einem  
Schalotten – Balsamicosaft l mit Speckbohnen*

€ 25,90

*Maishendlbrust  
serviert mit getrüffeltem Kartoffelpüree an einem Rosmarinsaft l  
und Babykarotten*

€ 14,90

### *für Vegetarier*

*Tiroler Knödeltris  
(Steinpilzknödel, Spinat und Kasknödel) mit brauner Butter und Parmesan*

€ 11,20



WEIHERBURG  
CAFE · RESTAURANT



## *Weihnachtsmenüs 2017*

### *Dessert*

*Schokoladenlasagne*

€ 7,90

*Lebkuchensoufflé*

*mit Schokoladen-Maracujaeis*

€ 7,20

*Dessertvariation „Weiherburg“*

€ 11,90

*Sämtliche Getränke werden von uns nach Verbrauch verrechnet.*

*Gerne senden wir Ihnen auch unsere aktuelle Weinkarte zu.*



**WEIHERBURG**  
CAFE · RESTAURANT



## *Weihnachtsmenüs 2017*

### *Edle Weißweine 0,75l*

**Welschriesling € 26,00**

*Weingut Wohlmut, Kitzreck im Sausal*

*Volle Riesling-Nase, sortenrein, harmonisch, frisch, ausgewogene Säure, Steinobstnoten, mineralische Abklänge und schöner Abgang.*

**Sauvignon Blanc € 28,00**

*Weingut Winkler Hermaden, Kapfenstein Süd Oststeiermark*

*Sehr verhalten im Duft, dezent würzig mit leicht schotiger Note, am Gaumen ein wenig brotig, mächtiger Fruchtkörper, kraftvoll-elegant. Ein Wein zum Reinbeißen.*

**Gemischter Satz € 26,00**

*Weingut Ehn, Langenlois-Kamptal*

*Facettenreicher gemischter Satz aus 7 verschiedenen Rebsorten.*

*Frisch intensive Fruchtnoten in der Nase und am Gaumen, Stachelbeere, Apfel, sehr ausgewogen, runder und langer Abgang.*



**WEIHERBURG**  
CAFE · RESTAURANT



## *Weihnachtsmenüs 2017*

### ***Edle Rotweine 0,75l***

***Zweigelt € 24,50***

*Weingut Umathum, Frauenkirchen*

*Dunkles dichtes Rot mit violetterm Rand, sehr fruchtig, reife Kirscharomen, etwas rauchig und würzig in der Nase, am Gaumen voller Geschmack nach roten Kirschen, weicher und eleganter Wein, ein wahrer Klassiker.*

***St. Laurent € 28,50***

*Weingut Grassl, Weinviertel Carnuntum*

*Feiner Duft nach Wildkirschen, roten Beeren und dunklen Holunderbeeren, burgundische Fruchtstellung, saftig und elegant mit finessenartiger Struktur, feinkörnige Tannine*

***Rubin Carnuntum € 30,50***

*Weingut Grassl, Göttelsbrun Carnuntum*

*Cuvée aus 85% Blauer Zweigelt-Reserve, 10% Blaufränkisch, 5% Cabernet Sauvignon. Tiefdunkles Rubingranat mit opakem Kern, würziger Duft nach schwarzen Kirschen und blauen Beeren, kräftiger Körper, sublimen Extrasüße und feste Tannine*



**WEIHERBURG**  
CAFE · RESTAURANT



## *Weihnachtsmenüs 2017*

***Pinot Noir Siglos*** € 39,50

*Weingut A. Gesellmann, Deutschkreuz*

*Mittleres Karmingranat. Leichte Randaufhellung, in der Nase frische Weichsel-Kirschfrucht, rauchig-mineralischer Touch, am Gaumen elegant, feine rotbeerige Frucht, fein integrierter Holzwürze.*

***Opus Eximium*** € 38,50

*Weingut A. Gesellmann, Deutschkreuz Mittelburgenland*

*Cuvee aus Blaufränkisch, St.Laurent und Zweigelt*

*Dunkles Rubingranat, opaker Kern, zarte violette Randaufhellung. In der Nase dichte Brombeerfrucht mit zarter Blätterwürze unterlegt.*

*Für reservierte Weihnachtsfeiern haben wir unser Restaurant bis 01.00 Uhr geöffnet.*

*Wir hoffen Ihren Wünschen zu entsprechen und freuen uns, Sie und Ihre Gäste auf der Weiherburg begrüßen und kulinarisch verwöhnen zu dürfen.*

*Mit freundlichen Grüßen*

*Marc Wiener, Gerhard Plangger*