

Aperitifempfehlung

Weihnachts-Punsch mit und ohne Alkohol	0,2l	€ 5,-
Glas Sekt Szigeti		€ 4,-
Glas Champagner		€ 11,-
Campari Orange		€ 6,50
Kir Royal		€ 5,-
Martini Cocktail		€ 8,-
Sherry Tio Pepe	5 cl	€ 4,-

Digestifempfehlung

Pfau Obstler	2 cl	€ 4,-
Pfau Zwetschke	2 cl	€ 5,-
Grappa Barolo Prunotto	2 cl	€ 5,-
Grappa Nonino Merlot	2 cl	€ 5,-
Remy Martin VSOP	4 cl	€ 8,-
Baileys	4 cl	€ 6,-
Averna	4 cl	€ 5,-
Whiskey Four Roses	4 cl	€ 5,50



Übernachtung im Hotel Schloss Seefeld

Unser Hotel ist im Winter durchgehend geöffnet.

Im Rahmen einer Weihnachtsfeier bieten wir Ihnen die Übernachtung zum ermäßigten Preis mit folgenden Inklusiv-Leistungen an:

Relaxen im Felsen und See Spa mit Panorama-Außenwhirlpool, Seesauna und Fitnessraum

Schwimmen im einzigartigen, beheizten Seebad im Wörthersee

Schloss-Frühstücksbuffet (bis 11 Uhr)

im Einzelzimmer € 95,- pro Person

im Doppelzimmer € 85,- pro Person

Alle Preise sind ausschließlich im Rahmen einer Weihnachtsfeier und der hausüblichen Dekoration gültig. Um Reservierung wird gebeten.

Ausgabe 2011, Änderungen vorbehalten!



Weissweine

Weinempfehlung

Rotweine

Welschriesling Steirische Klassik Weingut F. Ploder-Rosenberg St. Peter am Ottersbach/Südoststeiermark	2009/10	€ 26,-
Grüner Veltliner Hotel Schloss Seefeld Weingut Nikolaihof, Fam. Saahs Mautern/Wachau	2010	€ 26,-
Riesling Ried Steinmassl Winzerhof Fam. Sax Langenlois/Kamptal	2010	€ 29,-
Chardonnay Weingut M. Altenburger Jois/Neusiedlersee-Hügelland	2009	€ 29,-
Sauvignon Blanc Klassik Weingut H. Sabathi Gamlitz/Südoststeiermark	2010	€ 31,-
Weissburgunder Steirische Klassik Weingut A. Neumeister Straden/Südoststeiermark	2009	€ 31,-

Blauer Zweigelt Fasangarten Weingut Ch. Fischer Sooß/Thermenregion	2009	€ 29,-
Blaifränkisch Johanneshöhe Weingut E. u. S. Prieler Schützen am Gebirge/Neusiedlersee-Hügelland	2009	€ 29,-
St. Laurent Weingut J. Umatham Frauenkirchen/Neusiedlersee	2009	€ 33,-
Heideboden Cuvée aus Zweigelt, Blaifränkisch & Merlot Weingut C. Preisinger Gols/Neusiedlersee	2009	€ 33,-
Côtes du Rhône Château Saint Cosme	2009	€ 33,-
Refosco dal Peduncolo Rosso I.G.T. Azienda Conti Attems	2005	€ 33,-



Hotel Schloss Seefelds Besitz- und Management GmbH
Töschling 1 · A-9212 Pörtschach, Techelsberg am Wörthersee
Tel. +43/4272/2377 · Fax +43/4272/3704
e-mail: office@seefelds.at · e-mail: seefelds@relaischateaux.com
www.seefelds.com

Die besten Empfehlungen
für Ihre Weihnachtsfeier

3-Gang-Menüs

Vorschlag 1

Kleiner Gruß aus der Küche

Rahmsüppchen von Topinambur
mit weißem Trüffelöl

Filet vom Saibling
auf Mangold-Pinienkernrisotto
Gewürzkarotten und Krebsensauce

Warmer Schokoladenkuchen
mit Orangen-Zimtconfit und Orangensorbet

Menü pro Person € 41,–

Vorschlag 2

Kleiner Gruß aus der Küche

Hausgebeizte Lachsforelle
mit lauwarmer Karfiolterrine
eigenem Kaviar und Crème fraîche

Rosa gebratenes Lammkarree auf feinen
grünen Bohnen und knusprigem Polentaspitz

Parfait von Vanillekipferl mit Rumtopfbeeren
und gefülltem Strudeltascherl

Menü pro Person € 46,–

5-Gang-Menü

Kleiner Gruß aus der Küche

Duett von Gänseleber und Wachtel mit Sellerie und Pilzen

Zitronengras-Süppchen mit Garnelenspießchen

Confiertes Schweinebackerl auf Essiglinsen und Thymianerdäpfeln

Kalbsfilet mit Chippolinirisotto, Erbsenschoten und Trüffelsabayone

Apfeltarte mit Marzipan, Mandelsabayone und Tahiti-Vanilleeis

Menü pro Person € 71,–

Weihnachtliches Galadîner

Kleiner Gruß aus der Küche

Variation vom Kanadischen Hummer mit pikanter Süßkartoffelcreme

Cappuccino von Erdäpfel und weißem Trüffel mit gebratener Gänsestopfleber

Rote Rübenravioli im Sauerrahmschaum mit Saiblingskaviar und Schnittlauch

Filet vom Branzino auf weißer Bohnencreme mit Speck und Basilikum

Mit Lardo und frischen Kräutern gefülltes und gerolltes Rindsfilet
grüner Spargel und Rotweinzwieberl

Variation von der Valrhonashokolade

Galadîner pro Person € 89,–

4-Gang-Menüs

Vorschlag 1

Kleiner Gruß aus der Küche

Duett vom Kalb
mit gegrillten Zucchini, Kirschparadeisern
und Löwenzahnsalat

Tafelspitzconsommé
mit Butternockerl und Gemüsestreifen

Saltimbocca vom Seeteufel
auf Paprika-Paradeisergemüse
und Thymiangnocchis

Sauerrahmschmarren
mit Himbeerröster und Joghurt-Himbeereis

Menü pro Person € 53,–

Vorschlag 2

Kleiner Gruß aus der Küche

Kurz gebratenes Steak vom Thunfisch
auf Glasnudelsalat
mit milder Chili-Mangosauce

Schaumsüppchen von der Maroni
mit geräucherter Gänsebrust

Rosa gebratener Kalbsrücken
auf feinen Trüffelnudeln mit Lauch
und glacierten Zuckerschoten

Gewürzkaffeemousse
mit eingelegten Kirschen und weißem Kaffeeeis

Menü pro Person € 56,–

Ganslmenü

(ab 4 Personen)

Kleiner Gruß aus der Küche

Sülzchen von Gansl und Stopfleber
im Süßweingelee mit Kürbis

Gänsekleinsüppchen
mit Bröselknöderl

Frühlingsrolle vom Gansl auf Wokgemüse
mit Chili-Pflaumensauce

Knusprig gebratenes Weihnachtsgansl
mit gefülltem Erdäpfelknödel
Rotkraut und Linsen

Walnussparfait mit Honig-Sauerrahmcreme
und Nusskuchen

Menü pro Person € 71,–

Fondue

(ab 4 Personen auf Vorbestellung)

Fondue Bourguignon
mit Traubenkernöl

Kleiner Gruß aus der Küche

Schweinefilet, Rindsfilet, Kalbsfilet
Hendlbrust, Putenbrust
Minifrankfurter, Minibratwürstel
Zucchini, Paprika, Garnelen

Beilagen
Marktgemüse, knusprige Erdäpfelspalten
Folienerdäpfel, Basmatireis, Knoblauchbaguette

Saucen
Cocktailsauce, Knoblauchsauce,
Currysauce, Chili-Mangosauce, Sauce Tatar

Salatauswahl
von hausgemachten Salaten

Fondue pro Person € 46,–

Weihnachtliches Buffet

(ab 35 Personen)

Sülzchen von der Räucherforelle mit Crème fraîche und Kren
Kürbisterrine mit geräucherter Entenbrust und Ingwer
Marinierter Kalbstafelspitz mit Paprika, Zwiebeln und Kernöl
Parfait von der Entenleber mit Apfelconfit
Gebeizter und geräucherter Lachs mit Dill-Senfesauce
Carpaccio vom Rinderrücken mit gebratenen Pilzen und Pesto

Reichhaltige Auswahl an Salaten mit hausgemachten Dressings und Saucen

Karotten-Apfelsüppchen mit Curryduft

Rosa gebratene Rehkeule mit Pilzpolenta und Marktgemüse
Heimische Süßwasserfische auf Kürbiskraut
Gebratenes Weihnachtsgansl mit Rotkraut und Erdäpfelknödel
Sauté von Kalb und Rind „Stroganoff“ mit Butterspätzle
Gemüsestrudel in Kräuterrahmsauce

Sauerrahmschmarren mit Röster
Eistorte mit Himbeersauce und Früchten
Maronimousse mit Kirschwasser
Hausgemachte Topfenknöderl mit Vanillesauce
Schokoladenmousse Black & White
Mango-Joghurttörtchen

Buffet pro Person € 68,–