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

- Entspannen im Spa mit Panorama- und Seesauna, Dampfbad, Laconium, Kräutersauna und Außenwhirlpool
- Schwimmen im beheizten Seebad im Wörthersee
- Schloss-Frühstück à la carte
- Late Check-out (Zimmer bis 12 Uhr, Spa bis 17 Uhr)

ÜBERNACHTUNG IM DOPPELZIMMER
ZUR EINZELBENUTZUNG
ab 205 | zzgl. Orts- und Nächtigungstaxe 2,70 p. P.

ADVENT DE LUXE AM SEE
01.12. bis 24.12.2023

SCHLOSS
SEEFELS

Hotel Schloss Seefels
Töschling 1, 9212 Techelsberg bei Pörtschach am Wörthersee
+43 4272 2377, office@seefels.at, www.seefels.at

MENÜ-EMPFEHLUNGEN FÜR IHRE WEIHNACHTSFEIER

Muskatkürbis-Rahmsuppe
asiatische Aromen
gebratene Salzwassergarnele

Rosa gebratene Beiriedschnitte
Pilzgulasch | Brokkoli
Erdäpfel-Grießknöderl

Der Spekulatius

59 | 3 Gänge

Burgunderwachtel
Linsen | Kerbelknolle | Rotkraut

Ochsenschwanzessenz
Ravioli | Wurzelgemüse

Filet vom Branzino
Artischockengröstl | Hummer-Rahmsauce
Pak Choi

Die Schokolade

69 | 4 Gänge

Duett vom Kärntner Rind
Carpaccio & Tatar
Karfiol | rote Rüben | Hadn

Filet von der Kärntner Seeforelle
getrüffelter rahmiger Blattspinat
Karotten | Dauphine-Erdäpfel

Die Nuss-Schokolade

59 | 3 Gänge

Kalt geräucherte Grafensteiner Forelle
Pastinake | Ingwer-Birne | Kräutercreme

Kastanien-Rahmsüppchen
Entenpraline | Kirschwasser

Rosa gebratener Hirschrücken
Schwammerlragout | Apfel-Briocheschnitte
Rotkraut | Brokkoli

Der Lebkuchen

69 | 4 Gänge

Mediterranes Gemüsesülzchen
Jakobsmuschel | Zitronenvinaigrette

Krustentier-Schaumsuppe
Kokos | Curry | Krustentier-Stangerl

Filet vom Steinbutt
Erdäpfel | Gurke | Saiblingskaviar

Rosa gebratener Rehrücken
Kräuterseitlinge | Erdäpfelkrapferl
Pastinake | wilder Brokkoli

Die Haselnuss

109 | 5 Gänge

Gänseleber
Apfel | Brioche | Pilze

Topinambur-Rahmsuppe
Birne | Haselnuss | Hummerschwanz

Seefels-Kaviar-Ei
Störcreme

Glühweinsorbet
Mandarine

Rosa gebratenes Kalbsfilet,
Ragout & geschmortes Backerl
Erdäpfel-Trüffelpüree | Zuckerschote | Karotte

Die Zitrone

125 | 6 Gänge

VEGGIE

Chicorée & Schafstopfen
Gemüse

Aubergine & Paprika
Buchweizen

Pikantes Apfel-Süppchen
Karotte | Ingwer

Spinatknöderl
Blattspinat | Pilze | Kirschparadeiser
Peccorino-Schaum

Paris-Brest
Himbeere | Pistazie

72 | 4 Gänge
85 | 5 Gänge

WEISSWEINE

Welschriesling Steirische Klassik 2022 Skoff, Gamlitz / Südsteiermark	49
Grüner Veltliner Seefels Selektion 2022 Wess, Krems / Kremstal	49
Sauvignon Blanc 2022 Frauwallner, Straden / Südoststeiermark	59
Riesling Federspiel 2022 PAX, Wösendorf / Wachau	59
Chardonnay 2022 Ebner-Ebenauer, Poysdorf / Weinviertel	59
Weißburgunder Gaisberg Wahre Werte 2021 Weixelbaum, Strass / Kamptal	59

ROTWEINE

Blauer Zweigelt Kieselstein 2021 Preisinger, Gols / Neusiedlersee	55
Blaufränkisch Moric 2021 Velich, Grosshöflein / Leithaberg	55
St. Laurent Frauenfeld 2020 Johanneshof-Reinisch, Tattendorf / Thermenregion	59
Schloss Seefels Selektion 2017 Cuvée aus Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot & Syrah Kollwentz, Großhöflein / Leithaberg	59
Château Grand Village by Lafleur A.O.C. Bordeaux	59

APERITIF

Weihnachts-Punsch mit und ohne Alkohol	0,2 l	6,50
Glas Sekt Bründlmayer		9
Glas Champagner		16
Sanbitter Orange		6,50
Campari Orange		10,50
Weihnachts-Wermut		10,50
Negroni		12

DIGESTIF

Kärntner Schnapserl	2 cl	8
Grappa	2 cl	8
Espresso Martini		12
Averna	4 cl	8
Longdrinks	ab	10,50

GEDECK

Das Gedeck zum Preis von 4,50 pro Person beinhaltet Tischwäsche, Stoffservietten in Weiß, Silberbesteck, hochwertige Gläser, Butter und Gebäck sowie Menükarten und die stilvolle, weihnachtliche Dekoration.

EINLADUNG

Zum feierlichen Ausklang laden wir Sie und Ihre Gäste auf feines Weihnachtsgebäck aus unserer Patisserie ein.

GESCHENK-GUTSCHEINE

Die Preise verstehen sich in Euro pro Person und Einheit. Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Fotos: Daniel Waschnig. Ausgabe September 2023.