



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

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

**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

WEISSWEINE

Welschriesling Steirische Klassik 2022 49
Skoff, Gamlitz / Südsteiermark

Grüner Veltliner Seefels Selektion 2022 49
Wess, Krems / Kremstal

Sauvignon Blanc 2022 59
Frauwallner, Straden / Südoststeiermark

Riesling Federspiel 2022 59
PAX, Wösendorf / Wachau

Chardonnay 2022 59
Ebner-Ebenauer, Poysdorf / Weinviertel

Weißburgunder Gaisberg Wahre Werte 2021 59
Weixelbaum, Strass / Kamptal

ROTWEINE

Blauer Zweigelt Kieselstein 2021 55
Preisinger, Gols / Neusiedlersee

Blaufränkisch Moric 2021 55
Velich, Grosshöflein / Leithaberg

St. Laurent Frauenfeld 2020 59
Johanneshof-Reinisch, Tattendorf / Thermenregion

Schloss Seefels Selektion 2017 59
Cuvée aus Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot & Syrah
Kollwentz, Großhöflein / Leithaberg

Château Grand Village by Lafleur A.O.C. 59
Bordeaux

APERITIF

Weihnachts-Punsch 0,2l 6,50
mit und ohne Alkohol
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

