



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
- Sie genießen am nächsten Tag das Spa bis 18 Uhr und das Zimmer bis 12 Uhr

ÜBERNACHTUNG IM DOPPELZIMMER
ZUR EINZELBENUTZUNG
195 | zzgl. Orts- und Nächtigungstaxe 2,60 p. P.



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

Topinamburrahmsuppe

Haselnuss | Entenbrust

Filet vom Saibling

Blattspinat | Spinatknöderl
Zwiebelconfit

Vanillekipferlparfait

Orangenragout | Mandelcrumble

54 | 3 Gänge

Duett vom Kärntner Rind

Schnittlauchcreme | Käferbohnen
Vogelersalat

Tafelspitz-Consommé

Frittatenroulade

Filet vom Wolfsbarsch

Apfel-Lauchrisotto | Fenchel
Safranschaum

Himbeer-Schokoladentarte
Himbeermousse | Sorbet

69 | 4 Gänge

Kanadischer Hummer

Süßkartoffel | Purple Curry
Zuckerschoten | Fenchel

Perlhuhn-Consommé

Butternockerl | Wurzelgemüse

Filet vom Radelberger Zander

Kürbis | Paprika

Filet vom Kärntner Rind

Trüffelpüree | wilder Brokkoli | Pastinake

Crème brûlée von der Tonkabohne

Eis | Beeren

109 | 5 Gänge

Wachtel- und Gänseleber

Linsen | rote Rübe

Hummerrahmsuppe

Raviolo

Filet vom Steinbutt

Trüffellauch | Erdäpfel | rote Butter

Sorbet vom Glühwein

Filet vom Kärntner Hirsch

Briocheschnitte | Buchenpilze | Rotkraut

Dunkle Schokolade

Mango | Maracuja

125 | 6 Gänge

Sülzchen vom gebratenen Gemüse

Kalbstatar | Paprikacreme

Rosa gebratenes Schweinsfilet

Erdäpfel-Trüffelwirsing
Specksauce

Zitronentarte

Rotweinsorbet | Birne

58 | 3 Gänge

Lachs

Gurke | Gin | Radieschen

Maronischaumsuppe

Kirschwasser | Osso Collo

Kalbsrücken

Rote Rübe | Erdäpfelspalten
Karfiol

Geeister Christstollen

Marzipan | Holunderbeeren

69 | 4 Gänge

VEGGIE

Steirischer Kürbis

Pilze

Cappuccino von Erdäpfel & Trüffel

Jungzwiebel

Salbei-Gnocchi

Paradeiser | Zuckerschoten

Spinat-Ricottaravioli

Blattspinat | Pinienkerne | Parmesanschaum

Kärntner Bauerntopfen

Beeren

85 | 5 Gänge



WEISSWEINE

Welschriesling Steirische Klassik 2021 49
W. Skoff, Gamlitz / Südsteiermark

Grüner Veltliner Seefels Selektion 2021 49
R. Wess, Krems / Kremstal

Sauvignon Blanc Rosengartl 2021 59
Domaine Lilienberg, Tainach

Riesling Kremstal DAC 2021 49
R. Wess, Krems / Kremstal

Chardonnay Kalk & Schiefer 2021 49
Weingut Kirchknopf, Eisenstadt / Leithaberg

Weißburgunder Gaisberg Wahre Werte 2021 49
H. Weixelbaum, Strass / Kamptal

ROTWEINE

Blauer Zweigelt 2019 49
St. Müller, Kölnch / Vulkanland

Blaufränkisch Moric 2020 49
R. Velich, Grosshöflein / Leithaberg

St. Laurent Frauenfeld 2019 49
Johanneshof-Reinisch, Tattendorf / Thermenregion

Schloss Seefels Selektion 49
Cuvée aus Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot & Syrah
K. & K. Kirnbauer, Deutschkreuz / Mittelburgenland

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

