

WEIHNACHTSKARTE 2019

FÜR FIRMEN UND GRUPPEN

Sehr geehrte Damen und Herren,

wir freuen uns, dass Sie Ihre Weihnachtsfeier bei uns im Gasthaus Figl ausrichten möchten. Wir organisieren Ihnen gerne Alles, vom Aperitif bis zum Dessert und alles für Danach, sodass Sie sorglos einen schönen Abend genießen können.

Um Ihnen einen möglichst einfachen und unkomplizierten Ablauf beim Essen zu garantieren, bieten wir Ihnen folgende zwei Möglichkeiten an.

Eine kleine Karte mit 3 Vorspeisen, 2 Suppen, 4 Hauptspeisen und 3 Desserts zur Wahl. So können Ihre Gäste vor Ort auswählen was Sie gerne essen möchten.

oder

Ein herrliches Weihnachtsmenü mit 4 oder 5 Gängen. Dazu können Sie optional eine Weinbegleitung bestellen. So können Sie sich und Ihre Gäste einfach nur hinsetzen und sich verwöhnen lassen.

Möchten Sie zum Empfang Ihrer Gäste noch einen kleinen Aperitif einnehmen, dann bieten wir Ihnen auch hier gerne etwas an und Sie treffen Ihre Gäste bei uns im weihnachtlichen Innenhof beim Lagerfeuer.

Unsere Gasträume und die Tische sind zur Weihnachtszeit dezent festlich geschmückt. Wünschen Sie sich für Ihre Feier einen weiß gedeckten Tisch, dann lassen Sie uns das wissen.

APERITIF

IM INNENHOF BEIM LAGERFEUER

ODER DIREKT BEI IHNEN AM TISCH

5 Stück gebratene Maroni im Stanizel	€ 1,30
Jour Vintschgerl gefüllt mit Speck, Kren und Gurkerl	€ 2,50
Jour Wachauer gefüllt mit Kürbiskernaufstrich	€ 1,80
Heferl weißer Glühwein oder Beerenpunsch 0,2l	€ 3,10
Dirndlspritzer 0,1l	€ 1,90
Haus Österreich Riesling Sekt, Winzer Kreams 0,1l	€ 3,50
Rosé Frizzante Winzer Kreams 0,1l	€ 3,40
Muskateller Frizzante vom Weingut Seifried, Oberstinkenbrunn 0,1l	€ 3,00
„Jungwein“, Gemischter Satz 2019, Weingut Baumgartner, Gobelburg	€ 3,10
Pfiff Schremser Premium	€ 2,00
Schremser „Weihnachtsbock“ 0,33l	€ 3,50

Die aktuelle Getränkekarte und Weinkarte finden Sie auf unserer Webseite unter www.gasthaus-figl.at.

KLEINE WEIHNACHTSKARTE

Zum Einstieg in den Abend stellen wir gerne ein Einstands Brett ein mit Speck vom Schmölz, Aufstrich und Brot vom Weichsbaum. Pro Einstands Brett € 3,40

VORWEG

Rohschinken von der Wildsau € 10,20

mit Rotkrautsalat, Dörrzwetschken, Traubenkernöl und Brotchips

Buchweizensalat € 8,90

mit Essigmarillen, Kürbis, und Feta vom Milchmäderl in Marillenkernöl

SUPPERL

Rindssuppe € 3,80

mit Frittaten und Wurzelgemüse
oder Leberknödel

Maronicremesuppe € 4,90

mit gebratenen Speckpflaumen

HAUPTSPESIEN

In Butterschmalz gebackenes Wiener von der Sau € 9,90

mit Erdäpfel-Vogersalat und Kernöl vom Weingut Schäffer aus Feuersbrunn

Geschmorter Rinderbraten € 16,90

mit Rotkraut, Preiselbeeren und gebratenem Serviettenknödel

Gebratenes Lachsforellenfilet € 19,90

auf Kürbiskraut und würzigem, gebackenem Linsenbällchen

Zweigelt-Emmerisotto € 13,10

mit allerlei Rüben, Vogersalat und Schaffrischkäse vom Milchmäderl

ZUM SÜßEN SCHLUB

Marillenpalatschinke Stück € 2,40

mit unserer Marillenmarmelade, Ernte 2019

Winterliche Creme brulée € 5,80

mit etwas Zimt, Orange, Zitrone und Rum verfeinert

Lebkuchenmousse im Glas serviert € 5,90

mit Kirschen die wir in der Saison eingelegt haben und Lebkuchen nach Oma's Rezept

WEIHNACHTSMENÜ

Kalt geräuchertes Lachsforellenfilet
auf Salat von geschmortem Radiccio, Bratapfel und Walnüsse

Topinamburcremesuppe
mit Schweinsbauchravioli

Gebratenes Forellenfilet
mit Schwarzwurzeln, getrockneten Shiitake und Waldstaudekorn

Rosa gebratener Lammrücken gebeizt und gebraten in unserem Honig und Zimt
auf Grünkohl, Maroniknödel in Butterbrösel gewälzt, eingelegte Aronien

Nougatmousse
mit eingelegtem Kürbis und Bimen, Kürbiskerncrouquant und Kernölcake

	4 Gang Menü	€	38,00
	5 Gang Menü	€	46,00
Die passende Weinbegleitung dazu kostet	4 Gang Begleitung	€	17,00
	5 Gang Begleitung	€	21,00

KÄSE SCHLIEBT DEN MAGEN

Gerne servieren wir Ihnen zum Abschluss einen kleinen Käseteller Schweizer Käse
aus dem Käsehumidor von Andjez Koch mit hausgemachtem Chutney und
Brot von der Bäckerei Weichselbaum

€ 7,20