



Genuss mit allen Sinnen

Vielen herzlichen Dank für Ihr Interesse an einer Weihnachtsfeier/Firmenfeier im Wein.Raum. Wir haben für Sie drei Menüvorschläge mit vegetarischen Varianten und in unterschiedlichen Preiskategorien zusammengestellt und laden Sie ein darin zu gustieren. Für jedes Menü haben wir eine entsprechende Weinempfehlung kreiert. Auf Wunsch übermitteln wir Ihnen auch gerne unsere ausführliche Weinkarte mit Beschreibungen zu den einzelnen Weinen.

Menü I

Vorspeise

Waldorfsalat mit frischem Gebäck
o d e r
Gemüse-Muffin der Saison mit Dip

Suppe

Kürbissuppe mit Croutons, Kürbiskernöl und Speck
o d e r
Kürbissuppe mit Croutons und Kürbiskernöl

Hauptspeise

Mit Schinken und Kräutern gefüllte Hühnerbrust,
Erdapfelgratin und geschmorter Porrée
o d e r
Marinierter Tofu mit Broccoli-Wokgemüse,
Sesam, Koriander und Süßkartoffel

Dessert

Apfelkuchen mit Birnenmousse und Quittengelée
o d e r
Komposition von französischen Käsesorten mit hausgemachtem Chutney

Preis für 4 Gänge: € 35,-- inkl. Gedeck
Preis für 3 Gänge (ohne Suppe): € 30,-- inkl. Gedeck



Genuss mit allen Sinnen

Unsere Weinempfehlung zu Menü I

Zu Vorspeise & Suppe

Il Rocchettino 2017

Cuvée aus Cortese und Chardonnay
Bologna & Figli | Piemont | Italien
0,75 l € 21,50

Gemischter Satz „Klara´s Weingarten“ 2017

Gemischter Satz aus Grüner Veltliner, Riesling und Gelber Muskateller
Gisperg | Teesdorf | Thermenregion
0,75 l € 21,50

Zur Hauptspeise

Vergel blanco 2017

Cuvée aus Airen und Sauvignon blanc
Bodegas de Pinoso | Alicante | Spanien
0,75 l € 26,--

Monastrell 2016 „Cepa 50“

Bodegas de Pinoso | Alicante | Spanien
0,75 l € 28,--

Zum Dessert

Aperius Beerenauslese 1995

Hammer | Neusiedlersee | Österreich
0,5 l € 39,--

2



Genuss mit allen Sinnen

Menü II

Vorspeise

Endivien- und Chicorée-Salat mit Nüssen,
Croutons, Birne und Roquefort

Suppe

Mairübchensuppe mit Espuma von der roten Rübe
und Popcorn

Hauptspeise

Perlhuhnfilet mit Weihnachtsgewürzen,
glacierten Maroni und Schwarzwurzel
o d e r

Seeteufelmedaillons mit Curry und Kokosmilch,
glacierten Maroni und Schwarzwurzel
o d e r

Dinkelrisotto mit gebratenen Wildpilzen,
Kräuterschaum und Kohlsprossen

Dessert

Kuchen vom weißen Schokomousse
mit Mandarine und Kiwi gefüllt
o d e r

Komposition von französischen Käsesorten mit hausgemachtem Chutney

Preis für 4 Gänge: € 45,-- inkl. Gedeck

Preis für 3 Gänge (ohne Suppe): € 40,-- inkl. Gedeck

3



Genuss mit allen Sinnen

Unsere Weinempfehlung zu Menü II

Zu Vorspeise und Suppe

Chardonnay Reserve 2015
Gisberg | Teesdorf | Thermenregion
0,75 l € 42,--

Vermador tinto 2017
Cuvée aus Monastrell und Petit Verdot
Bodegas de Pinoso | Alicante | Spanien
0,75 l € 28,--

Zur Hauptspeise

Sauvignon blanc „Les Chenes“ 2016
Domaine Reuilly | Val de Loire | Frankreich
0,7 l € 38,--

„Les Trois Frères“ Rosé 2016
Cuvée aus Cinsault und Grenache
Domaine des Aspras | Provence | Frankreich
0,5 l € 25,--

Barbera d'Asti 2016
Bologna & Figli | Piemont | Italien
0,75 l € 31,--

Zum Dessert

Aperius Beerenauslese 1995
Hammer | Neusiedlersee | Österreich
0,5 l € 39,--

4



Genuss mit allen Sinnen

Menü III

Vorspeise

Zweierlei von der Entenleber mit Weichsel-Chutney
und getoastetem Brioche

Suppe

Topinamburschaumsuppe mit Muscheln
in Knoblauch und Safransud

Hauptspeise

Zart rosa gebratener Rehrücken mit Äpfeln, Birnen
und Zwetschken auf Trüffelpüree

o d e r

Jakobsmuschelpfanne mit geschmortem Kohl,
gegrillten Haselnüssen und Trüffelpüree

o d e r

Hausgemachte Cannelloni mit Ricotta, Nüssen,
Kräutern und Artischocken gefüllt,
serviert mit gegrillten Steinpilzen

Dessert

Dattelkuchen mit Walnuss-Kokos-Topping
und Eiscreme

Preis für 4 Gänge: € 55,-- inkl. Gedeck

Preis für 3 Gänge (ohne Suppe): € 50,-- inkl. Gedeck

5



Genuss mit allen Sinnen

Unsere Weinempfehlung zu Menü III

Zu Vorspeise und Suppe

Gelber Muskateller „Mariengarten“ 2017

Stelzl | Leutschach | Südsteiermark

0,75 l € 24,80

Ugni blanc „A Lisa“ 2016

Domaine des Aspras | Languedoc | Frankreich

0,75 l € 29,--

Zur Hauptspeise

Grüner Veltliner „Hundsberg“ Reserve 2013

Uibel | Ziersdorf | Weinviertel

0,75 l € 50,--

Blafränkisch Reserve 2013

Reichardt | Donnerskirchen | Neusiedlersee-H.

0,75 l € 28,--

Tempranillo „Seleccion de Familia“ 2016

Campos de Dulcinea | La Mancha | Spanien

0,75 l € 31,-

Zum Dessert

Aperius Beerenauslese 1995

Hammer | Neusiedlersee | Österreich

0,5 l € 39,--

6