



# Heiliger Abend

## 24. Dezember 2025

### **Aus Fluss und Meer**

geräucherter Lachs | gebeizter Lachs | Forelle | Makrele und Heringssalate | Shrimpscocktail  
mit Oberskren und Honig-Senfsauce

### **Feines von Kalb & Rind**

Roastbeef | Rindfleischsalat | Terrinen | Pasteten | Sülzchen

### **Schinken-Variation vom Schneeberg-Landschwein**

### **Ganz ohne Fleisch**

Griechischer Bauernsalat | Ziegenkäsebällchen | Schafskäseterrine | Antipasti | Tomaten & Mozzarella

---

### **Salate vom Buffet**

---

**Consommé vom Rind** mit Leberreis & Grießnockerl

**Kürbis-Karottensuppe** mit Ingwerchips

**Rosagebratener Kalbsrücken** mit Portweinjus

**Gegrillte Maishendlbrust** in Kräuter-Rahmsauce

**Piccata vom St. Petersfisch**

**Rotes Garnelencurry mit Kokosmilch** (Pikant)

**Hirschragout mit Früchten**

**Vegetarischer Spinat-Käsestrudel** auf Ratatouille

**Steinpilz-Risotto** mit Trüffelbutter und Kürbiskernen

### **Beilagen**

Petersilienkartoffeln | Tagliatelle | Basmatireis | gebratene Polenta  
glaciertes Wurzelgemüse | Paprika-Zucchini Gemüse | geschmorte Cherrytomaten

---

**Flaumiges Schokoladensoufflé** mit Mandelsauce

**Lebkuchenschmarren** mit Zwetschkenröster

**Vanillekipferl-Panna Cotta**

**Orangen-Champagner-Schnitte** im Glas

**Frischer Fruchtsalat**

**Feinste Auswahl an Petits Fours**

**Obstkorb**

**Österreichischer Käse** vom Brett

**€ 147,- pro Person**

**inkl. Aperitif, Gedeck und Klavierbegleitung**

Änderungen vorbehalten.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,  
ersuchen Sie direkt am Buffet anhand der jeweiligen Speisenbeschriftung samt Legende.