



Festtagsgerichte

Altwiener Küche statt modernen Rezepten an Weihnachten. Dabei geht es vor allem um Gerichte, die die Bedeutung dieser feierlichen Tage um Weihnachten hervorheben und im großen Familienkreis genossen werden.

Ein historischer Rückblick: Besonders einflussreich war etwa Josephine Türck, die 1908 anlässlich des 60. Regierungsjubiläums Kaiser Franz Josephs (1830-1916) ein Jubiläumskochbuch herausbrachte, in dem sie ausgewählte Speisen für die Feiertage zusammenstellte. Bei uns gibt's daher Gans und Fisch zu Weihnachten.

Zum Einstieg

Vogersalat

an Frenchdressing mit gebackenem Ei und Speckcroûtons **15.20**

Krenschaumsuppe

mit Kürbiskrapfen **13.50**

Hauptspeisen

Geschmorter Gänseschenkel

mit Rotkraut, Apfel und Grammel-Lauch-Knödel **48.00**

Rindsfilet mit Champignon-Kräuter-Püree

mit Portweinjus, Erdäpfelkrapfen mit schwarzem Trüffel und Speckchip **56.00**

Pannonische Fischsuppe

mit Fischfilets vom Hecht, Karpfen und Zander, Bauernbrot und Paprikarouille **49.00**

Nachspeise

vergessen's nicht: „die Schuhe passen immer“

Schokoladenküchlein

mit Nougatparfait auf Portweifeigen **15.50**

Weinempfehlung

Grüner Veltliner Alte Reben

Josef Dockner, Kremstal, Niederösterreich

1 dl 7.50

Blaufränkisch Classique

Weingut René Pöckl, Neusiedlersee, Burgenland

1 dl 8.50

Cuvée Franz

Weingut René Pöckl, Neusiedlersee, Burgenland

1 dl 9.50