



Ihre Weihnachtsfeier

Erleben Sie den Tag ihrer Weihnachtsfeier in einem traumhaften Ambiente. Ein schöner Rahmen für ihr besinnliches, geselliges und gemütliches Fest.

Bei uns trifft Bodenständigkeit auf Modern und ergibt eine interessante und raffinierte Kombination. Unsere Küche verwendet regionale und der Jahreszeit entsprechende Produkte. Damit der Tag für Sie unvergesslich und individuell wird, stellen wir, ihr Menü mit Ihnen gemeinsam, für Sie und ihre Bedürfnisse zusammen.

Wir beraten Sie persönlich und entwickeln mit Ihnen ein stimmiges Ensemble rund um Ihr Fest!

Unsere Räumlichkeiten im Überblick:

- Unser Kuppelsaal (bis 350Pers.)
- Unser Stefanikeller (bis 36Pers.)
- Unsere Gaststube (bis 32Pers.)
- Unser Speisesaal (bis 85Pers.)
- Unsere Etage (bis 14Pers.)
- Unser Stüberl (bis 24Pers.)
- Unser Cafe/Barbereich (bis 21Pers.)

Eine perfekte Veranstaltung die wir für Sie mit Professionalität und Engagement, mit Herz und Gastlichkeit organisieren!

Vertrauen Sie uns Ihre Veranstaltung an, verlassen Sie sich auf uns. Wir geben unser Bestes, damit Sie und ihre Gäste zufrieden sind.

Seit Jahren sammeln wir Erfahrungen und sind unserer Philosophie treu.

„Herzliche Gastlichkeit mit Tradition und Moderne“

Unsere Gäste schätzen an uns, die Kompetenz und die Möglichkeiten die wir bieten. Unsere Küche ist als flexibel und ideenreich bekannt, wir gehen sehr stark auf ihre Wünsche ein und uns ist es ein Bedürfnis ihren Anforderungen gerecht zu werden.

Ihre Veranstaltung soll zu einem ganz besonderen Erlebnis werden und ihre Gäste sollen Sie als Gastgeber, dann zu einem außergewöhnlichen Ereignis beglückwünschen.

Auf den nächsten Seiten haben wir Ihnen unsere Möglichkeiten angeführt:

Unser Christmas Special

Das Christmas Special ist unser besonderes Weihnachtszuckerl für ihre Feier. Wir verfügen über einen wunderbaren Vorgarten, in dem Funco-Stehtische mit wärmenden Feuer auf Sie warten. Besinnliche Musik und ein beleuchteter Tannenbaum umrahmen den Empfang ihrer Gäste und stimmen Sie gemeinsam mit Punsch und den Feenkessel, den wir für Sie zaubern, ein, für ein grandioses Fest.

Der Punsch wird natürlich in anti- und alkoholischer Variante gekocht.

Somit verbinden Sie einen besinnlichen, spannenden und gemütlichen Empfang für ihre Gäste.

Punsch pro Person	€ 3,80
Gebratene Maroni pro Person	€ 2,50
Kletznbrot	€ 2,00

Unsere Menüvariationen können Sie sich passend, nach ihren Vorstellungen zusammenstellen!

Aperitif

Birnencider, Toni Distelberger, Gigerreith (€ 3,50)

1/8l Brous Gourmetmost, , Toni Distelberger, Gigerreith (€ 3,90)

Grüner Veltliner Federspiel, Weingut Bruch, Wachau (€ 3,90)

Golden Holler, Goldsekt mit Holundersirup verfeinert (€ 4,50)

Orangen-Birnen Hugo, Birnencider, Soda, Orangenscheibe, Minze, Orangensaft (€ 4,50)

Pfiff Bier, Kaiser Premium (€ 3,10)

Unser Gedeck beinhaltet:

- o Menükarten eventuell mit Firmenlogo (wenn vorhanden)
- o Weihnachtlich gestaltete Mundserviette
- o Tischschmuck, falls nicht selbst mitgebracht
- o Kerzen und Dekoration der Tafel
- o Platzteller, wenn gewünscht
- o Wein- und Wassergläser

Hier berechnen wir € 2,50 pro Gedeck

1. Gang Flying Buffet

Ein Flying Buffet könnte man zum Aperitif, servieren während der Ankunft ihrer Gäste, diese Variante ist ein Entertainment und auch geschmacklich ein Traum!

Diese werden auf Schieferplatten im Stehen serviert:

- **Speckmarmelade** am Kräuterbrot
- **Zwetschke** im Speckmantel
- **Räucherforellenmouse** am Weißbrot
- geräucherter **Lachs** am Brötchen
- **Wrap** mit Rucola, Pimshofer Feta und getrockneten Tomaten

Preis/ Stk € 2,30

2. Gang Vorspeisen

Kalte Varianten

- **Beef Tartare vom Vielmetzner Angus Rind**
mit glacierte Birne, Kräuterbutter und Weißbrot € 11,00
- **Österreichischer luftgetrockneter Schinken**
mit mariniertem Kürbis, Rucola und Apfel € 7,00

Warm

- **Tomatentagiatelle mit Creme Champignons und Mostschaum** € 8,00

3. Gang

Aus dem Feenkessel zum schöpfen

- Hausgemachte **Rindsuppe** mit **Frittaten, Leberknödel und Nudeln** € 3,90
- **Kaspressknödelsuppe** € 3,90
- **Süßkartoffel Kürbissuppe** mit eingelegtem Ingwer € 5,00

Suppenvarianten:

Da wir die Suppenfeen vom Mostviertel sind, wird bei uns SUPPE groß geschrieben. Wir sind zu diesem Namen gekommen, durch unsere gute Rindssuppe und den riesigen Suppentopf (250Liter), den wir alleine am Sonntag dreimal füllen. Deshalb einige Varianten wie wir unsere Suppe für ihr Fest servieren könnten.

a) In unserer „Suppbitschn“:

Hier servieren wir ihre gewünschte Suppe in unseren Kappl-Suppenkannen. Die Kannen haben ein Fassungsvermögen von 2-3Liter und werden in der Mitte vom Tisch eingestellt und es darf so oft geschöpft werden, wie jeder möchte. Mit dieser Variante überraschen Sie ihre Gäste und sorgen für ein Suppenerlebnis der besonderen Art.

Sie hätten gern 2 verschiedene Suppen? Kein Problem, kombinieren Sie ihre Lieblingsuppen.

b) Im Teller/Glas serviert bis 80Personen

Hier suchen Sie sich ihre Lieblingsuppe aus und wir servieren sie für jeden Gast einzeln.

c) Im Duett bis 25Personen

Sie möchten ihren Gästen gerne eine kleine Kostprobe unserer hausgemachten Suppen bieten. Suchen Sie sich ihre zwei Lieblingsuppen aus und wir servieren sie im Duett für jeden Gast.



4. Gang

Unsere Hauptspeisen

Gebackenes:

- **Fasan und Reh im Walnussmantel gebacken** mit Kürbis-Emmerreis und Sauce Cumberland € 18
- **Cordon vom Schwein oder von der Pute** mit Pommes & Reis € 13/ € 14
- **Schnitzerl vom Schwein oder von der Pute** mit Petersilerdäpfeln € 11/12
-

Fisch:

Österreichisches Bachforellenfilet auf Emmerreis Mostrisotto, € 18
mit Karotte, Tomate und Schafkäse Saftl

Gegrilltes

- **Schweinsmedaillon** im hausgeselchtem Speckmantel am Spieß € 16,00
auf Steinpilzrisotto mit Jus
- **Bauernkotleite mit Speck und Zwiebel** € 15,00
auf Speckbohnen und Kräuter Schupfnudeln
- **Vierkanter Grill** € 14,00
Schweinsmedaillon im Speckmantel, Schweinsrückensteak und Putensteak mit Pommes, Reis und Gemüse

Gebratenes

- **Biberbacher Reh nach Art des Hauses** € 20,00
mit Serviettenknödel, Ingwer Rotkraut und Preiselbeerschaumbirne
- **Rindsroulade mit Zwiebelsauce** € 16,00
Butterspätzle und Speck- Prinzessbohnen
- **Rinder Mostbraten in Wurzelrahmsauce** € 16,00
mit Serviettenknödel, Birne und dazu Preiselbeeren

Vegan/ Vegetarisch:

Popcorn Falafel & Crunchy Seitansticks**

auf Karfiol-Kräuter-Stampf & veganem Jogurt Dip € 13,00
...dazu Süßkartoffelsticks (€ 3,00)

Gebackene Gemüse-Käse-Laibchen**

auf Cremespinaat und getrockneten Tomaten Pesto € 10,00

Maultaschen** gefüllt mit Frischkäse und Champignons

mit brauner Butter, Kohlrabi-Kohlsprossen-Karfiol-Gemüse € 14,00

Bio „Seitanbratl“ mit Zwiebel und Knoblauch**

serviert mit warmen Krautsalat und Petersilienerdäpfel € 14,00

Beilagen Salat

dieser Salatteller wird für jeden Gast eingestellt € 3,20

5. Gang Süße Verführung

- **Birneneis trifft Birnencider** € 5,00
- **Cremiges Beeren-Zimt Panna Cotta**
Serviert mit einer hausgemachten Praline € 7,00
- **Karamellisierter Topfenschmarren**
mit heißen Beeren und Obershaube € 7,00
- **Vanille Kipferl Tiramisu**
mit Zwetschkenspiegel und Crumbles € 7,00

Mehlspeisen, Dessertbuffet

Sehr gerne bereiten wir Ihnen auch ein tolles Ensemble unserer Mehlspeisen und Desserts auf Platten vor, welche in der Mitte des Tisches oder auf einer Buffettafel bereitgestellt werden. Alles in kleinen Stücken, damit man von allem kosten kann!!

Beispiele: Frucht Petit Fours, Brandteig Schoko Ringe, Esterhazy Schnittchen, Cremen im Glas, Baiser Schnittchen, Mini Schoko Bananen, Maroni Tartes, Vanille Schiffchen, Nougat Pralinen,....

Pro Stück: € 2,30

Kaiserschmarrn Buffet: (bis 40 Personen möglich)

Bei dieser Buffet Variante wird direkt vor Ihnen eine Pfanne oder nach Bedarf mehrere Pfannen an Kaiserschmarren zubereitet. Bei diesem Duft kann wirklich niemand widerstehen!!

Erweitert wird das Buffet mit Zwetschkenröster, Marillenragout, Vanilleeis, Obstsalat, Haselnusseis, Zucker, hausgemachte Schokosaucen und vieles mehr!!

€ 7,00 pro Person

Gesellige Spezial Angebote!!!

Hauptspeisenmöglichkeiten, die eher legere sind und für eine gute lockere Atmosphäre sorgen! Diese 3 Varianten werden auf die Tische oder Tafeln eingestellt und jeder Gast kann sich nehmen so viel er und was er gerne möchte!

1) Steakhouseplatten

- serviert auf rustikalen Holz Platten

Spare Ribs, nach unserem gut bewährten Hausrezept
Chicken Wings, in einer würzigen Marinade eingelegt und gebraten
Kleinere Schnitzlerl vom Schwein
Steakhouse Pommes
Folienkartoffel mit Kräuter- Knoblauch Sauce
Gebackene Zwiebelringe
Gegrillte Maiskolben mit Kräuterbutter verfeinert
Verschiedene Dip Saucen; Sweet Chili, Birnen- Sour Cream, Cocktailsauce
Salat Wraps mit Tomaten, Gurken, Rucola, Kräuterpesto und Joghurt
dressing

Preis/ Person: € 18,00

2) Kappl Reindl

- Einstellplatten befüllt mit

Gegrilltem Schweinsrückensteak
Putenschnitzlerl
Gegrilltem Vielmetzner Angus Würstchen
Gebackene Champignons
auf Gemüseris und Pommes
verfeinert mit Röstzwiebel und Kräuterbutter

Preis/ Person: € 15,00

3) Würstelsuppe, Tellerfleisch, Beuschl oder Gulaschsuppe

- serviert in unseren Feenkesseln – „Suppbitschn“

Diese Variante kann man auch gerne als Jause servieren oder einfach als Hauptspeise für den Abend. Man könnte 2 von diesen 3 Suppenvarianten auch kombinieren und auf den Tischen einstellen. Es werden bäckerrische Semmeln dazu eingestellt. Diese Variante hat einen sehr kommunikativen Charakter!!

Preis/ Person: € 5,50

Exkl. Semmeln

Zur Info: dies sind die derzeitigen Preise, Preiserveränderungen können möglich sein!