

## Aperitifempfehlung

Weihnachts-Punsch mit und ohne Alkohol	0,2l	€ 4,50
Glas Sekt Szigeti		€ 4,-
Glas Champagner		€ 11,-
Campari Orange		€ 6,50
Kir Royal		€ 5,-
Martini Cocktail		€ 8,-
Sherry Tio Pepe	5 cl	€ 4,-

## Digestifempfehlung

Pfau Obstler	2 cl	€ 4,-
Pfau Zwetschke	2 cl	€ 5,-
Grappa Barolo Prunotto	2 cl	€ 5,-
Grappa Nonino Merlot	2 cl	€ 5,-
Remy Martin VSOP	4 cl	€ 8,-
Baileys	4 cl	€ 6,-
Averna	4 cl	€ 5,-
Whiskey Four Roses	4 cl	€ 5,50



## Übernachtung im Hotel Schloss Seefeld

Unser Hotel ist im Winter durchgehend geöffnet.

Im Rahmen einer Weihnachtsfeier bieten wir Ihnen die Übernachtung zum ermäßigten Preis mit folgenden Inklusiv-Leistungen an:

Relaxen im Felsen und See Spa mit Panorama-Außenwhirlpool, Seesauna und Fitnessraum

Schwimmen im einzigartigen, beheizten Seebad im Wörthersee

Schloss-Frühstücksbuffet (bis 11 Uhr)

im Einzelzimmer € 85,- pro Person

im Doppelzimmer € 80,- pro Person

Alle Preise sind ausschließlich im Rahmen einer Weihnachtsfeier und der hausüblichen Dekoration gültig. Um Reservierung wird gebeten.

Ausgabe 2009, Änderungen vorbehalten!



## Weissweine

## Weinempfehlung

## Rotweine

<b>Welschriesling Steirische Klassik</b>	2008	€ 24,-
Weingut F. Ploder-Rosenberg St. Peter am Ottersbach/Südoststeiermark		
<b>Grüner Veltliner Selection Schloss Seefeld</b>	2008	€ 25,-
Weingut Schloss Gobelsburg Langenlois/Kamptal		
<b>Chardonnay</b>	2007	€ 26,-
Weingut H. Preschitz Neusiedl/Neusiedlersee		
<b>Riesling Salmon</b>	2008	€ 27,-
Weingut B. Salomon-Undhof Krems/Kremstal		
<b>Sauvignon Blanc Rosenberg</b>	2008	€ 27,-
Weingut F. Ploder-Rosenberg St. Peter am Ottersbach/Südoststeiermark		
<b>Weissburgunder</b>	2008	€ 27,-
Weingut K. Feiler-Artinger Rust/Neusiedlersee-Hügelland		

<b>Blaufränkisch Johanneshöhe</b>	2007	€ 26,-
Weingut E. u. S. Prieler Schützen am Gebirge/ Neusiedlersee-Hügelland		
<b>Blauer Zweigelt</b>	2006	€ 27,-
Weingut H. Preschitz Neusiedl/Neusiedlersee		
<b>St. Laurent</b>	2006	€ 27,-
Weingut H. Igler Deutschkreutz/Mittelburgenland		
<b>Triade</b>	2006	€ 31,-
Cuvée aus Blaufränkisch, Zweigelt und Cabernet Sauvignon Weingut M. u. R. Kerschbaum Lackebach-Horitschon/Mittelburgenland		
<b>Merlot D.O.C.</b>	2006	€ 30,-
M. Felluga Gradisca/Isonzo		
<b>Côtes du Rhône</b>	2005	€ 30,-
Château Saint Cosme		



Hotel Schloss Seefelds Besitz- und Management GmbH  
Töschling 1 · A-9212 Pörtschach, Techelsberg am Wörthersee  
Tel. +43/4272/2377 · Fax +43/4272/3704  
e-mail: office@seefelds.at · e-mail: seefelds@relaischateaux.com  
www.seefelds.com

Die besten Empfehlungen  
für Ihre Weihnachtsfeier

## 3-Gang-Menüs

### Vorschlag 1

Kleiner Gruß aus der Küche

\*\*\*

Rahmsüppchen von Topinambur  
mit weißem Trüffelöl und kleinem Ravioli

\*\*\*

Mariniertes Fjordlachssteak aus dem Ofen  
mit Balsamicolinsen und überbackener  
Jungzwiebelpolenta

\*\*\*

Topfen-Nougatknödel auf Holunderröster  
und Sauerrahmeis

Menü pro Person € 36,–

### Vorschlag 2

Kleiner Gruß aus der Küche

\*\*\*

Küribsterrine mit gebratenen Salzwassergarnelen  
und Salsa Verde

\*\*\*

Rosa gebratene Beiried vom Kärntner Stier  
mit Erdäpfel-Gorgonzolagratin, geschmortem  
Wurzelgemüse und Estragonsabayone

\*\*\*

Gewürzkafeemousse mit Orangenragout  
und Pistazieneis

Menü pro Person € 41,–

## 5-Gang-Menü

Kleiner Gruß aus der Küche

\*\*\*

Pörtschacher Saibling mit eigenem Kaviar, Gurke und Crème fraîche

\*\*\*

Krustentier-Schaumsüppchen mit hausgemachten Agnolotti und Cassis

\*\*\*

Gebratener Kaninchenrücken auf Trüffeltagliatelle und Zuckerschoten

\*\*\*

Rücken vom Walisischem Lamm mit überbackener Jungzwiebelpolenta  
und Paprika-Artischockengemüse

\*\*\*

Warmer Mohnauflauf  
mit Cassisbirne und Waldbeersorbet

Menü pro Person € 69,–

## Weihnachtliches Galadîner

Kleiner Gruß aus der Küche

\*\*\*

Seefelscocktail von Hummer, Mangos und Avocados

\*\*\*

Safraniertes Karfiolcremesüppchen mit gebackenem Garnelenbällchen

\*\*\*

Gebratene Gänsestopfleber mit Mascarponepolenta

\*\*\*

Sorbet von Glühwein und Mandel

\*\*\*

Rehrücken im Erdäpfelbiskuit mit glacierten Maroni, Kohlsprossenblättern und Walnussgnocchi

\*\*\*

Nougatparfait mit Valrhona und Mango-Crème Brûlée

Galadîner pro Person € 88,–

## 4-Gang-Menüs

### Vorschlag 1

Kleiner Gruß aus der Küche

\*\*\*

Zweierlei vom Angusrind  
mit Topinambur  
und feinen grünen Bohnen

\*\*\*

Entenconsommé mit Gemüseperlen

\*\*\*

Medaillons vom Seeteufel  
mit Rohschinken und Salbei gebraten  
auf Safran-Bohnenrisotto,  
grünem Spargel und Sternanissauce

\*\*\*

Parfait vom Pina Colada  
mit eingelegter Ananas  
und Zitronenküchlein

Menü pro Person € 48,–

### Vorschlag 2

Kleiner Gruß aus der Küche

\*\*\*

Gebratenes Wachtelbrüstchen  
mit glacierten Birnen, feinen Bohnen  
und schwarzen Nüssen

\*\*\*

Glacierte Jakobsmuschel auf Ingwer-Cous Cous  
und milder Paprikasauce

\*\*\*

Hirschrücken im Wirsingmantel  
auf Preiselbeer-Rahmsauce mit Apfelrotkraut  
und Erdäpfelstrudel

\*\*\*

Warme Schokoladentarte  
mit Eierlikörschaum  
und Zimtkirschenragout

Menü pro Person € 53,–

## Ganslmenü

(ab 4 Personen)

Kleiner Gruß aus der Küche

\*\*\*

Duett von der Gänsestopfleber  
mit Preiselbeer-Milchreis  
und schwarzen Nüssen

\*\*\*

Gänsekleinsüppchen  
mit Bröselknödel

\*\*\*

Gänsecrêpes  
mit eingelegtem Kürbis  
und Traminerjus

\*\*\*

Knusprig gebratenes Weihnachtsgansl  
mit Erdäpfelknödel, Rotkraut und Linsen

\*\*\*

Dessert vom Winterapfel

Menü pro Person € 66,–

## Fondue

(ab 4 Personen auf Vorbestellung)

**Fondue Bourguignon**  
mit Traubenkernöl

Schweinefilet, Rindsfilet, Kalbsfilet  
Lammfilet, Hähnchenbrust, Putenbrust  
Minifrankfurter, Minibratwürstchen  
Zucchini, Paprika, Garnelen

\*\*\*

**Beilagen**  
Marktgemüse, Knusprige Erdäpfelspalten  
Folienerdäpfel, Basmatireis, Knoblauchbaguette

\*\*\*

**Saucen**  
Knoblauchsauce, Cocktailsauce  
Chili-Mangosauce, Sauce Tatar

\*\*\*

**Salate**  
Paradeisersalat mit Jungzwiebeln, Erdäpfelsalat mit  
Speck, Gurkensalat mit Sauerrahm und Dill  
Waldorfsalat mit Nüssen, Griechischer Bauernsalat  
mit Fetakäse, Blattsalate mit Dressings

Fondue pro Person € 34,–

## Weihnachtliches Buffet

(ab 35 Personen)

Geräucherte Gänsebrust mit Moosbeeren vinaigrette  
Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit steirischem Brotsalat  
Variation vom Schottischen Lachs mit grüner Sauce  
Vitello Tartufo mit Trüffelremoulade  
Mousse von der Gänsestopfleber mit Apfelconfit  
Garnelencocktail im Glas serviert

\*\*\*

Meeresfrüchtesalat mit gebratenem Gemüse, Gurkensalat mit Dill, Thailändischer Glasnudelsalat  
Erdäpfelsalat mit Speck, Tomatensalat mit Jungzwiebeln, Blattsalate mit Dressings

\*\*\*

Kastaniensamtsuppe mit Kirschwasser

\*\*\*

Weihnachtsgansl mit Erdäpfelknödel, Maronen und Rotkraut  
Gebratene Rehkeule auf Pilzrahmsauce mit Semmelknödel  
Medaillons vom Kalbsrücken in Pernod-Dijon-Senfsauce mit Marktgemüse  
Gebratenes Zanderfilet auf Dillgurkengemüse und gemischtem Reis  
Gemüsequiche mit Schnittlauchrahm

\*\*\*

Bratapfel mit Marzipan und Rosinen serviert mit Vanillesauce  
Geeister Christstollen und Lebkuchenparfait mit Gewürzorange, Kir Royal-Creme auf Cassisspiegel  
Gewürzkafeemousse, Himbeer-Mascarponecreme, Gelee von Rumtopf-Früchten mit Vanilleschaum  
Auswahl von Rohmilchkäse mit Trauben und Nüssen

Buffet pro Person € 59,–