

Aperitifempfehlung

Weihnachts-Punsch mit und ohne Alkohol	0,2l	€ 5,-
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 € 95,- pro Person
im Doppelzimmer € 85,- pro Person

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

Ausgabe 2010, Änderungen vorbehalten!



Weissweine

Weinempfehlung

Rotweine

Welschriesling Steirische Klassik	2009	€ 24,-
Weingut F. Ploder-Rosenberg St. Peter am Ottersbach/Südoststeiermark		
Grüner Veltliner Selection Schloss Seefeld	2009	€ 25,-
Weingut Schloss Gobelsburg Langenlois/Kamptal		
Chardonnay	2008	€ 26,-
Weingut H. Preschitz Neusiedl/Neusiedlersee		
Riesling Salmon	2009	€ 27,-
Weingut B. Salomon-Undhof Krems/Kremstal		
Sauvignon Blanc	2009	€ 27,-
Weingut H. Sabathi Gamlitz/Südsteiermark		
Weissburgunder	2009	€ 27,-
Weingut K. Feiler-Artinger Rust/Neusiedlersee-Hügelland		

Blaufränkisch Johanneshöhe	2008	€ 26,-
Weingut E. u. S. Prieler Schützen am Gebirge/ Neusiedlersee-Hügelland		
Blauer Zweigelt	2008	€ 27,-
Weingut H. Preschitz Neusiedl/Neusiedlersee		
St. Laurent	2007	€ 27,-
Weingut H. Igler Deutschkreutz/Mittelburgenland		
Cuvée Heideboden	2007	€ 31,-
Weingut C. Preisinger Gols/Neusiedlersee		
Merlot D.O.C.	2007	€ 30,-
M. Felluga Gradisca/Isonzo		
Côtes du Rhône	2007	€ 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 der Süßkartoffel
mit Thaicurry und Garnele

Knusprig gebratenes Zanderfilet
auf Rotweinspinat und
geschmelztem Grießnockerl

Lauwarmer Schokoladen-Nussauflauf
mit eingelegten Kirschen und Amarettoeis

Menü pro Person € 39,-

Vorschlag 2

Kleiner Gruß aus der Küche

„Russisches Ei einmal anders“
mit hausgeräuchertem warmen Kärntner Lax'n
und Goldforellenkaviar

Rosa gebratener Hirschrücken
mit Apfelrotkraut, glacierten Maroni
und Thymianschupfnudeln

Zitronentarte mit süßem Pesto und Rotweinsorbet

Menü pro Person € 44,-

5-Gang-Menü

Kleiner Gruß aus der Küche

Pikanter Garnelencocktail „Seefels“ mit Mango, Avocado und grünem Spargel

Rahmsüppchen von der Kastanie mit Kirschwasser und Rehschinken

Filet vom Steinbutt mit jungem Lauch überbacken

Mit Honig und Grand Marnier glacierte Entenbrust auf Selleriecreme
Erbsenschoten und Pommes Dauphine

Dessert von der Mango

Menü pro Person € 71,-

Weihnachtliches Galadiner

Kleiner Gruß aus der Küche

Terrine von der leicht geräucherten Gänsestopfleber mit Topinambur
und Bratapfelcreme

Rahmsüppchen vom kanadischen Hummer mit Hummermaultaschen

Gebratene Jakobsmuschel auf Spinatrisotto und roter Butter

Sorbet von grünem Tee und Ingwer

Duett vom Kärntnerrind mit Morchelgrießknöderl und jungen Karotten

Geeister Christstollen mit Eierlikörsauce und frischen Beeren

Galadiner pro Person € 88,-

4-Gang-Menüs

Vorschlag 1

Kleiner Gruß aus der Küche

Tatar von Kalb und Rind
mit Kräutercrostini und kleinem Rührei

Perlhuhnconsommé
mit Frittatenroulade und Gemüseperlen

Souffliertes Lachsforellenfilet
auf Erdäpfel-Lauchnäge
und gebackenen Jungzwiebeln

Topfen-Powidltascherl
auf Heidelbeerröster und Sauerrahmeis

Menü pro Person € 49,-

Vorschlag 2

Kleiner Gruß aus der Küche

Wachtelgalantine mit Pistazien
auf Pilzsalat und
grünen feinen Bohnen

Cremesüppchen von Pastinaken
mit weißem Trüffelöl und Haselnüssen

Rosa gebratener Kalbstafelspitz
auf Rahmwirsing und
Erdäpfel-Speckkrapferl

Variation von Kubanischer Edelschokolade

Menü pro Person € 55,-

Ganslmenü

(ab 4 Personen)

Kleiner Gruß aus der Küche

Gebratene Gänseleberscheiben
mit glacierten Ingwerbirnen
und Rosmarinbrioche

Gänsekleinsüppchen mit Bröselknödel

Galette vom Gansl mit Kürbiscreme und Pilzen

Knusprig gebratenes Weihnachtsgansl
mit gefüllten Erdäpfelknödeln, Rotkraut
und Linsen

Lebkuchenparfait mit Orangenconfit
und gebackenem Schokokrapfen

Menü pro Person € 69,-

Fondue

(ab 4 Personen auf Vorbestellung)

Fondue Bourguignon
mit Traubenkernöl

Kleiner Gruß aus der Küche

Schweinefilet, Rindsfilet, Kalbsfilet
Hendlbrust, Putenbrust
Minifrankfurter, Minibratwürstel
Zucchini, Paprika, Garnelen

Beilagen

Marktgemüse, knusprige Erdäpfelpalten
Folienerdäpfel, Basmatireis, Knoblauchbaguette

Saucen

Cocktailsauce, Knoblauchsauce,
Currysauce, Chili-Mangosauce, Sauce Tatar

Salatauswahl

von hausgemachten Salaten

Fondue pro Person € 39,-

Weihnachtliches Buffet

(ab 35 Personen)

Sülzchen vom Weihnachtsgansl mit Apfelconfit
Vitello Tonnato vom Milchkalbstafelspitz
Auswahl von Fischen aus der Räucherei mit Oberskrenmousse und Honig-Senssauce
Rehterrine mit eingelegten Armagnacpflaumen
Krustentiercocktail mit Mango und Ananas
Carpaccio vom Angusrind mit gegrilltem Gemüse und Rucolapesto

Reichhaltige Auswahl von Salaten mit hausgemachten Dressings und Saucen

Erdäpfelcremesüppchen mit Speck und Zwiebeln

Rosa gebratene Medaillons vom Hirsch in weißer Pfefferrahmsauce mit Rotkraut und Brezelknödel
Sauté vom Rindsfilet in Pilzsauce mit Spinatspätzle und Marktgemüse
Lachsfilet mit Kräutern und Primo-Olivenöl mariniert auf Kürbiskraut und Petersilienerdäpfeln
Mediterrane Gemüselasagne mit Grana und Basilikum
Wirsingrisotto mit Nüssen und gebratenen Hühnerbruststreifen

Warmer Apfel-Birnenstrudel mit Vanillesauce
Gebackene Topfenpalatschinken mit Beerenröster
Zweierlei Schokoladenmousse mit frischen Früchten
Mandel-Zwetschkenterrine mit Marzipansauce
Joghurt-Himbeermousse und Topfentörtchen
Auswahl von Rohmilchkäse mit Trauben und Nüssen

Buffet pro Person € 63,-