



FÜRSTENBRÄU

– BRAUGASTHAUS –



Weihnachten 2018

Wählen Sie ihr individuelles Weihnachtsmenü:

3-Gang Menü mit Suppe 21,⁹⁰

(Suppe, Hauptspeise, Dessert)

3-Gang Menü mit Vorspeise 24,⁹⁰

(Vorspeise, Hauptspeise, Dessert)

4-Gang Menü 28,⁹⁰

(Vorspeise, Suppe, Hauptspeise, Dessert)

5-Gang Menü 33,⁹⁰

(Vorspeise, Suppe, warme Vorspeise, Hauptspeise, Dessert)

Bunte Blattsalatschüssel 3,⁹⁰

Gemischte Salatschüssel 4,⁹⁰

Bitte beachten Sie:

- Menübestellungen sind **ab 6 Personen** möglich!
- **Für das Gedeck** (ofenfrisches Brot mit Aufstrichen) erlauben wir uns **2,⁵⁰** pro Person in Rechnung zu stellen!
- Wir bieten Ihnen die Möglichkeit aus **2 Suppen, 2 Vorspeisen, 3 Hauptspeisen und 2 Desserts** ihr persönliches Festmahl für Familie, Freunde, Mitarbeiter und Geschäftspartner zusammenzustellen.
- Die Menüs sind nur gegen Vorbestellung möglich. Wir bitten um die genaue Anzahl der Gäste **bis spätestens 3 Tage** vor der Feier!
- Sollte sich die Personenanzahl ändern, ersuchen wir Sie, uns dies **einen Tag** vor Ihrer Feier mitzuteilen, da wir sonst die ursprünglich vereinbarte Menüanzahl verrechnen müssen.



FÜRSTENBRÄU

– BRAUGASTHAUS –



Vorspeisen:

Mousse vom Räucherforellenfilet

an Obers-Limettenkren mit ofenfrischem Baguette

oder

Rindfleischsülzchen

umrahmt von Vogerlsalat mit Nußbrot

oder

Gratiniertes Ziegenkäsetörtchen

auf Ruccola-Birnensalat mit karamellisierten Walnüssen

Suppen:

Uhudlerrahmsuppe

mit hausgemachten Schinkenstangerln

oder

Apfel-Kastaniencremesuppe

mit Zimthaube

oder

Kräftige Rindsuppe klassisch mit **Leberknödel** oder **Kräuterfrittaten**,
vielen frischen Kräutern und Gemüse

Warme Vorspeise:

Blätterteigtörtchen

mit Lachs-Kürbisfüllung



FÜRSTENBRÄU

– BRAUGASTHAUS –



Hauptspeisen:

Zart rosa gebratenes Schweinefilet

auf Steinpilznudeln mit Brokkoli- & Karfiolröschen

oder

Duett vom Fisch

Gegrilltes Wildlachsfilet und Zanderfilet im Bierteig

auf Limettenrisotto mit Zucchiniarrangement

oder

Gebratene Beiriedschnitte in Biersauce,

dazu Orangen-Zimt-Rotkraut und Maroni-Serviettenknödel

oder

Gegrilltes Hühnerbrüstchen

an Sellerie-Kartoffelpüree mit in Vanillebutter glacierten Karotten

oder

Polentaroulade gefüllt mit Brokkoli und Schafskäse

auf winterlichem Wurzelrahmgemüse

Desserts:

Bratapfel-Mohntörtchen auf Himbeermus

oder

Schoko-Nougattrilogie

mit Bourbon-Vanilleobers

oder

Weihnachtlicher Dessertvariation

Hausgemachtes Stanitzel mit Kastanienfülle, Tiramisu im Glas

und kühles Vanillekipferl-Parfait

oder

2 Stück Eispalatschinken

mit frischem Obst, Schokosauce und Schlagobers garniert



FÜRSTENBRÄU

– BRAUGASTHAUS –



Fondue à la Fürstenbräu

„Von allem, soviel das Herz begehrt!“

Fondue mit Öl oder Suppe

(ab 4 Personen)

Suppe nach Wahl von der Speisekarte

2erlei Baguette

Rinder-, Schweine- & Hühnerfilets, Würstlvariation

Champignons, Essigfrüchte, Blattsalate und Saucen

Weihnachtlicher Desserteller

24,⁹⁰

Reservieren Sie jetzt Ihren Wunschtermin unter: 03382 / 55 2 55

oder per Mail unter: gasthaus@fuerstenbraeu.at