

Rechtzeitig an
Weihnachten denken!

GenussWirt

IM SCHLOSS MAGEREGG



UNSER WEIHNACHTSMENÜ 2020

APERITIF SPEZIAL „Schloss Mageregg“

Verrechnung nach Verbrauch

ROSENSPRITZER mit Lillet Blanc, FENTIMANS natural Rose Lemonade botanically brewed, mit essbaren Bio-Rosenblättern und einem Schuss Soda, auf Eis serviert

ROSENSPRITZER ALKOHOLFREI mit Holundersirup, FENTIMANS natural Rose Lemonade botanically brewed, mit essbaren Bio-Rosenblättern und einem Schuss Soda, auf Eis serviert

PROSECCO ROSÉ
vom Sax, Kamptal NÖ

WEIHNACHTSPUNSCH
servieren wir mit oder ohne Alkohol

VORSPEISE

HAUSGEMACHTE KÄRNTNER NUDEL MIT STEINPILZ-ERDÄPFEL-FÜLLE

auf Rucola und frisch gehobeltem Parmesan

SUPPEN

KRÄFTIGE WILD-CONSOMMÉ
mit hausgemachtem Ravioli von der Kärntner Gams

FEINE BOUILLON VOM WURZELGEMÜSE
mit Grießnockerl

HAUPTSPEISEN

❶ **GEGRILLTES ENTRECOTE VOM OBERIO-RIND**
mit Anna-Erdäpfelgratin, Rotweibutter
und winterlichem Gemüse

❷ **GESCHMORTES RAGOUT VOM REH**
in Zweigelt sauce, mit gezupften Rosenkohlblättern,
hausgemachten Spätzle und Preiselbeerbirne

❸ **GEGRILLTE FRESHWATER-GARNELEN**
auf cremigem Yuzu-Risotto

DESSERTS

HAUSGEMACHTE APFELNUDEL
handgekrenzelt mit brauner Butter und Zimt-Zucker

MOUSSE À LA TONKA
feines Schokoladenmousse mit Tonkabohne aromatisiert
im Patentglas serviert

Änderungen vorbehalten. Preis pro Person für ein Menü mit einer Hauptspeise: **48 Euro**
Sie haben individuelle Budgetvorgaben? **Wir machen Ihnen gerne ein individuelles Angebot!**

KÄSEPLATTE als perfekter Abschluss eines schönen Abends: **5 Euro** pro Person

Aperitif und Käseplatte verrechnen wir auch gerne nach vereinbarter **Pauschale**.
Auf Wunsch servieren wir auch **Vorspeisen-, Weihnachts- oder Dessertbuffets**.

GERNE NEHMEN WIR IHRE RESERVIERUNG AB SOFORT ENTGEGEN!

Bitte geben Sie uns eine Woche vor Veranstaltungsbeginn die Gästeanzahl bindend bekannt.

Sie erreichen uns telefonisch unter der Nummer 0463 544 44 oder per E-Mail: office@genusswirt-schlossmageregg.at
Wir, Franz und Barbara Mlakar und das Schloss-Team, freuen uns auf Sie!

Für mitgebrachte Getränke verrechnen wir **12 Euro Stoppelgeld pro Flasche**.

Mitgebrachte Kekse oder Torten: hier verrechnen wir **kein Tellergeld!**

Änderungen vorbehalten. Bezahlen können Sie bar oder mit Kreditkarte direkt nach der Veranstaltung oder, wenn vorab vereinbart, am darauf folgenden Tag. Bitte beachten Sie, dass die Bezahlung auf Rechnung nur nach Vereinbarung möglich ist.

Bei starker Verschmutzung (Confettibomben, Malspiele etc.) verrechnen wir eine Reinigungsgebühr von 100 Euro pro Raum/Terrasse.