

# UNSER WEIHNACHTSMENÜ

im Schloss Mageregg 2018



## APERITIF SPEZIAL „Schloss Mageregg“

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

**ROSENSPRITZER ALKOHOLFREI** mit Hollundersirup, 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

### **GETRÜFFELTE ERDÄPFEL-TERRINE**

mit buchenholzgeräuchertem Lachs und feinem Salatbouquet

## SUPPEN

**KRÄFTIGE WILD-CONSOMMÉ**  
mit Steinpilznockerl

**GEMÜSEBOUILLON**  
mit Kurkuma-Grieß-Taler

## HAUPTSPEISEN

**MEDAILLONS VOM JUNGSCHEIN**  
im Speckmantel gegrillt auf Portweinschaum mit hausgemachten Erdäpfel-Laibchen und winterlichem Gemüse

**GEBIRGSSAIBLINGFILET**  
aus der Sirnitz hautseitig knusprig gebraten dazu Roter-Rüben-Schaum mit Sahne-Erdäpfel-Püree und frischem Wintergemüse

**RINDERHUFT STEAK GEGRILLT**  
mit Gewürzblütenbutter, Rosmarin-Pralinen-Braterdäpfeln und frischem Gemüse

**WILD-LASAGNE „SCHLOSS MAGEREGG“**  
Spezial-Lasagne vom Damwild in feinem Veltliner-Schaum mit Mozzarella überbacken

## DESSERTS

**BRATAPFELEIS**  
auf warmem Calvados-Apfel-Ragout

**HAUSGEMACHTES BEERENTIRAMISU**  
im Patentglas serviert

Preis pro Person für ein Menü mit einer Hauptspeise: **45,- Euro**  
Sie haben individuelle Budgetvorgaben?

**Wir machen Ihnen gerne ein individuelles Angebot!**

**KÄSEPLATTE** als perfekter Abschluss eines schönen Abends. **6,80 Euro** pro Person.

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

Für mitgebrachte Getränke verrechnen wir **12 Euro Stoppeldgeld pro Flasche**

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

**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!