



★★★★
HOTEL
STEFANIE
WIEN

Feiern mit Schick

Festtagsbrunch

25. / 26. Dezember 2008



*Garnelen in Knoblauch-Kräutermarinade
Heringe in verschiedenen, hausgemachten Marinaden
Geräucherter & gebeizter Lachs mit Oberskren und Senfsoße
Gebratener Kalbsrücken mit Spargelröllchen und Sauce Remoulade
Pastete und Schinken vom Reh mit gefüllter Safrankbirne
Terrine von Fasan und Wachtel mit Orangen-Camparigelee und Johannesbeersoße
Salatbuffet mit hausgemachten Marinaden*



Cremesuppe von der Maroni mit Pistaziengebäck



*Putenroulade gefüllt mit Spinat und feiner Kalbsfarce, mit knackigem Wintergemüse
Gebratene Gänsebrust mit Orangensoße, Weichselrotkraut und Kartoffelknödeln
Rehmedaillons im Speckmantel auf Wacholderrahm mit Mandelkroketten
Geschnetztes Kalbsnüsschen mit Austernpilzen und Schnittlauchnockerln
Gebackener Weihnachtskarpfen mit Petersilienkartoffeln
Pochierte Welsröllchen in Rieslingsoße mit Pinienkern-Reis*



*Lebkuchengugelhupf mit Rotweinssoße
Geeister Weihnachtsstollen mit Apfel-Zimtrahm
Salat aus frischen Früchten
Dessertauswahl aus unserer Patisserie
Österreichischer Käse vom Brett
Reichhaltige Brot- und Gebäckauswahl mit Butter*

Festtags-Brunch € 36,00 pro Person (inkl. Gedeck)
inklusive Aperitif und Live-Musik!

Hotel Stefanie – Restaurant „Kronprinz Rudolph“