

Weihnachten feiern mit Schick

# Weihnachten 2019

## Festliches Wirtshausmenü

### am 24. Dezember 2019

ab 18.00 Uhr, spätester Einlass um 20.00 Uhr



#### Duett vom heimischen Wild

Rehterrine mit Preiselbeeren <sup>G</sup> und rosa gebratener Hirschrücken  
mit Selleriesalat <sup>G,H,L,O</sup> und Portweifeigen <sup>O</sup>

#### Cremige Süßkartoffelsuppe <sup>G,O</sup>

mit Korianderpesto <sup>G,H</sup> und knusprigem Garnelentascherl <sup>A,B,C,G</sup>

#### Rosa gebratener Milchkalbsrücken

dazu cremige Gemüsepolenta <sup>G,L</sup>, Kräuterseitlinge <sup>G</sup> und Rosmarinzwiebel <sup>A,M,O</sup>

oder

#### Gegrilltes Lachsforellenfilet <sup>A,D</sup>

auf Safranrisotto <sup>G,O</sup> und Lauch-Tomatengemüse

#### Nougat-Spekulatius-Parfait <sup>A,C,F,G,H</sup>

begleitet von Beerenragout <sup>O</sup> und Kürbiskernkrokant

#### Weihnachtsbäckerei <sup>A,C,E,F,G,H</sup>

**4-gängiges Menü**

**€ 54,00**

pro Person

**Getränkebegleitung inkl. Aperitif**

**€ 24,00**

pro Person



#### Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch / E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder Laktose  
H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite / P: Lupinen / R: Weichtiere

Hotel Erzherzog Rainer - Restaurant „Wiener Wirtschaft“  
Änderungen vorbehalten!