

Ihre Weihnachtsfeier

Im ältesten Gasthaus Salzburgs. Seit 1350.





Der Abend beginnt mit venezianischen Cicchetti und einem Aperitif im weihnachtlich beleuchteten ARTventgarten oder an der Bar. Danach geht es hinunter ins Weinarchiv. Im Gewölbe aus dem 14. Jahrhundert ist die Tafel bei Kerzenschein gedeckt. Ab 20 Personen reservieren wir das Weinarchiv exklusiv für Ihre Gesellschaft. Dazu servieren wir ein winterliches Drei- oder Viergangmenü mit passender Weinbegleitung. Das Weihnachtsmenü können Sie auch in kleinerer Runde genießen.



MENÜ

VORSPEISE

VARIATION VOM HEIMISCHEN KALB

ingelegte Eierschwammerln / Radicchio Treviso / Zitronencreme

HAUSGERÄUCHERTES SEESAIBLINGSFILET

rote Rübe / Mascarpone / Pistazien

ZWISCHENGANG

MARONI-PORTWEINSCHAUMSUPPE

mit Gänseleber-Ravioli

TOPINAMBURSCHAUMSUPPE

Apfel / knuspriges Pilzstangerl

HAUPTSPEISE

ROSA GEBRATENER STIERRÜCKEN

Artischocken-Ravioli / junger Mangold / schwarzer Wintertrüffel

ROSA GEBRATENE BARBARIE-ENTENBRUST

geschmorter Fenchel / Mandelkrokette / Orangenjus

GEGRILLTES LACHSFORELLENFILET

Tauernroggen / Brokkoletti / Flusskrebsschaum

GEGRILLTES WOLFSBARSCHFILET

Hokkaidokürbis / Amalfi-Zitrone / Gnocchi

DESSERT

GEBACKENE BOURBON-VANILLE-TOPFENTASCHERL

Zwetschgen / Haselnüsse

KARAMELLISIERTER GRIESSCHMARREN

Joghurtschaum / Birnenragout

APERITIF

ROSSO MOSSO Alois Lageder, Südtirol 65

ROSÉ SEKT BRÜNDLMAYER Bründlmayer, Kamptal 79

GEOFFROY BRUT PREMIER CRU Geoffroy, Champagne 108

AMATÉ FREDL SPARKLING TEA Alkoholfrei, Fredl, Österreich 49

GLÜHWEIN/PUNSCH 6.5/5.5

AB 20 PERSONEN ERÖFFNEN WIR DEN ABEND – AUF WUNSCH – IM ARTVENTGARTEN.

WEISSWEIN

2024 RIESLING TERRASSEN Salomon Undhof, Kremstal 48

2024 CHARDONNAY RESERVE Alexander Egermann, Neusiedlersee 52

2023 PINOT BLANC LEITHABERG ALTE REBEN Georg Prieler, Burgenland 62

2022 WEISSBURGUNDER MANDELBERG GG Ökonomierat Rebholz, Pfalz 119

ROTWEINE

2023 BLAUFRÄNKISCH BURGENLAND Moric, Großhöflein, Burgenland..... 56

2021 PINOT NOIR RESERVE Alphart am Mühlbach, Thermenregion..... 58

2020 DUFORT VIVENS LE PLATEAU Margeaux, Bordeaux..... 99

Um sicherzustellen, dass wir die Weine optimal temperiert und in ausreichender Menge für Sie vorrätig haben, freuen wir uns über eine kurze Mitteilung, welchen Aperitif und welche Weine wir für Sie vorbereiten dürfen. Es ist keine Angabe der Flaschenanzahl erforderlich.

PREISINFO

CICCHETTI..... 25

3-GANG MENÜ 79

ohne Zwischengang

4-GANG MENÜ 94

GEDECK Krustenbrot, Kräuterpaste, Olivenöl und Tischkultur..... 6

BITTE WÄHLEN SIE EIN GEMEINSAMES MENÜ FÜR DIE GESAMTE GRUPPE!

Vorspeise, Suppe und Dessert: jeweils eine gemeinsam Wahl.

Hauptgang: eine Auswahl für alle oder zwei Optionen zur Auswahl.

IHRE WEIHNACHTSFEIER, PERSÖNLICH GEPLANT.

Leila Joos begleitet Sie von der ersten Anfrage bis zum Abend selbst. Teilen Sie ihren Wunschtermin und Ihre Personenzahl mit: events@blaeuegans.at.

Bitte beachten Sie, dass wir nur eine Gesamtrechnung ausstellen. Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Mehrwertsteuer. Unsere Weine werden soweit nicht anders angegeben in Bouteillen 0,75l serviert. ALLE UNSERE WEINE KÖNNEN SULFITE ENTHALTEN. Änderungen im Speisen- und Getränkeangebot, bei Preisen und Jahrgängen bleiben vorbehalten.