

WEIHNACHTSMENÜS

vilavitapannonia.at

VILA VITA
PANNONIA

★★★★★

WEIHNACHTSBUFFET:

52,00

VORSPEISE:

Brotauswahl von der Bäckerei Goldenitsch, Butter und hausgemachte Aufstriche, Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten mit verschiedenen Dressings

LEBKUCHEN GEBEIZTER LACHS ^{D, G, O}

Fenchelsalat | Orangen

TAFELSPITZSULZ ^L

Käferbohnen | Rote Zwiebel

SCHAFKÄSEMOUSSE ^{G, O}

Rote Rübe | Walnuss

SUPPE:

KÜRBISCREMESUPPE

Kürbiskernöl | Kürbiskerne

CONSOMMÉ VOM STEPPENRIND ^{A, C, L, M, O}

Leberknödel | Wurzelgemüse



HAUPTSPEISE:

SALTIMBOCCA VOM WEIDEKALB ^{A, C}

GANSL KEULE U. BRUST ^{A, C, G, L, O}

GEBACKENER KARPEN ^{A, C, D}

GEMÜSEMOUSSAKA ^{A, G, L}

BEILAGEN:

Petersilienerdäpfel ^G, Apfel-Zimtrotkraut ^O, Breznknödel ^{A, C, G}
weihnachtliches Ofengemüse, Preiselbeeren ^O, Zitrone

DESSERT:

BRATAPFELSTRUDEL MIT VANILLESOSSE ^{A, G, H, O}

MASCARPONE-WEISSES SCHOKOMOUSSE ^{C, H, G, F}

Orangengel | Gebrannte Zimt-Haselnüsse

GLÜHWEINEMPfang: 8,00

GLÜHWEIN: Weiß und Rot

PUNSCH: Orangen, Beeren,
Marille

Auswahl von 2 Snacks

SNACKS: Maroni, würzige
Strudel (Kraut und Erdäpfel),
Grammel Pogatscherl, Langos,
Blätterteig Stangerl mit
diversen Füllungen.



MENÜ 3-GANG

35,00

SUPPE:

KÜRBISCREMESUPPE A, F, O

Tramezzini | Kürbiskerne | Kernöl

HAUPTSPEISE:

SCHNITZEL VOM TULLNERFELDSCHWEIN C, G, L, O

Petersilienerdäpfel | Gurkensalat

DESSERT:

BRATAPFELSTRUDEL MIT ZIMTSAHNE A, G, O

MENÜ 3-GANG

45,00

VORSPEISE:

BEEFTATAR A, C, G, M

Dotter | Rote Zwiebel | Senfkörner

HAUPTSPEISE:

ZANDER GEBRATEN D, G, O

Zitronen Beurre Blanc | Karotten-Ingwerpüree | Topinambur

DESSERT:

SCHOKOLADEN-NUSSKUCHEN A, C, G, H, O

Orange | Vanilleeis | Lebkuchen



MENÜ 4-GANG VEGETARISCH

45,00

VORSPEISE:

SÜSSERDÄPFELMOUSSE ^N

Schwarzer Sesam | Kumquat

SUPPE:

MARONI CREMESUPPE ^{F, L, O}

Rotkraut | Birne

HAUPTSPEISE:

GEWÜRZKÜRBIS AUS DEM OFEN ^{A, F,}



Lavendelcrumble | Orangen-Zestenpüree | Kürbispüree

DESSERT:

APFELSTRUDEL TARTELETTE ^{Vegan}



Lebkuchensorbet

MENÜ 4-GANG

54,00

VORSPEISE:

POCHIERTES FORELLENFILET ^{A, G, H, O}

Wildbrokkoli | Pekannuss | Ahornsirup

SUPPE:

CONSOMMÉ VOM RIND ^{A, C, G, L, O}

Leberknödel | Wurzelgemüse

HAUPTSPEISE:

BEIRIED IM KRÄUTERMANTEL ^{G, L, O}

Pfeffersoße | Erdäpfelpüree | Birnen-Wirsinggemüse

DESSERT:

SPEKULATIUS-PANNA COTTA ^{G, O}

Orangenconfit



MENÜ 4-GANG

65,00

VORSPEISE:

GÄNSELEBERPATÉ A, G, O, H

Pflaume | Tamarinde | Walnussbrioche

SUPPE:

GANSLEINMACHSUPPE A, C, G, L, O

Bröselknödel | Wurzelgemüse

HAUPTSPEISE:

GANSL KEULE UND BRUST A, C, G, L, O

Apfel-Rotkraut | Kohlsprossen | Erdäpfelknödel

DESSERT:

MARTINI MOUSSE G, C, O

Zwetschke | Maronieis | Rosinen



MENÜ 5-GANG

79,00

VORSPEISE:

GEBEIZTER LEBKUCHEN-LACHS A, D, G, O

Fenchelsalat | Orangen

SUPPE:

ERDÄPFEL-LAUCHCREMESUPPE G, L, O

Knuspriger Speck | Erdäpfel | Kräuteröl

ZWISCHENGANG:

ZANDER GEBRATEN G, H, O

Zitronen Beurre Blanc | Karotten-Ingwerpüree | Topinambur

HAUPTSPEISE:

POELIERTES RINDERFILET G, L, O

Weihnachtlicher Gewürzsud | Rotes Zwiebelconfit | herzhafte Haselnusschupfnudel

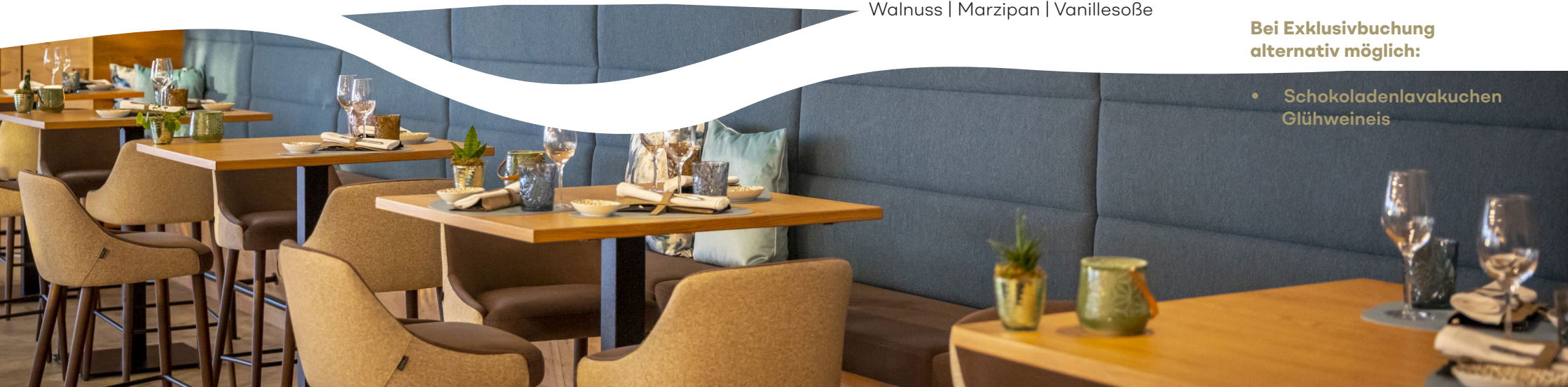
DESSERT:

BRATAPFELSTRUDEL A, G, H

Walnuss | Marzipan | Vanillesoße

**Bei Exklusivbuchung
alternativ möglich:**

- Schokoladenlavakuchen
Glühweineis



MENÜ 3-GANG FAMILY STYLE

Zum Teilen in der Tischmitte serviert

55,00

VORSPEISE:

BEEFTATAR A, C, G, M

Dotter | Rote Zwiebel | Senfkörner

GEBEIZTER LEBKUCHEN LACHS D, G, O

Fenchelsalat | Orangen

VOGERLSALAT

Schwarze Nüsse | eingelegte Feigen

HAUPTSPESIE:

GEBACKENER KARPfen D, G, O

Kürbisrisotto

KARFIOL STEAK F, O

Gebranntes Karfiolpüree | Kräuter Espuma

BEIRIED IM KRÄUTERMANTEL G, L, M, O

Karotten | Getrüffelpüree

DESSERT:

BRATAPFELSTRUDEL MIT ZIMTSAHNE A, G, O

GERBEAUD SCHNITTE

Gewürzorangeragout A, C, G, H, O



FONDUE A LA CHINOISE L, M, O

im kräftigen Rinderfond mit:

39,00

TULLNERFELDSCHWEIN

MAISHENDL

WEIDEKALB

RINDERFILETSPITZEN

GEMÜSEVARIATION

Auswahl an Salaten und Saucen

Brot und Butter



Preis pro Gedeck: 4,00 €, alle angeführten Preise
in EURO inkl. Der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Index der Allergene: A-Gluten, B-Krebstiere, C-Eier, D-Fisch,
E-Erdnüsse, F-Soja, G-Milch, H-Schalenfrüchte, L-Sellerie, M-Senf,
N-Sesam, O-SO2/Sulfite, P-Lupine, R-Weichtiere





VILA VITA
PANNONIA
★★★★

vilavitapannonia.at