Weihnachten 2026 im AUERHAHN

Aus den unten angeführten Gerichten können Sie EIN Menü für Ihre Weihnachtsfeier zusammenstellen. Bei einem 4-Gang-Menü wählen Sie bitte zwei Hauptgerichte, aus denen vor Ort gewählt werden kann.

Vorspeisen

3 Stück gratinierte Jakobsmuschel | Kräuter | Butterbrioche

Lachs weihnachtlich gebeizt | Thunfisch süß sauer | Tartar von Räucherfischen

Crème Brûlée & Parfait von der Gänseleber | Brioche | Preiselbeer

Carpaccio vom Jungrind | Rucola | Parmesan | Oliven | Eierschwammerl

Gurken Tzatziki | marinierte Garnelen | Tomatenragout

Carpaccio von der roten Rübe | Ziegenkäse | Vogerlsalat (**vegetarisch, vegan möglich**)

Suppen

Tafelspitzsuppe | Grießnockerl | Kaspreßknödel | Frittaten

Kastanienschaumsuppe | Parmaschinkencrostini

Kokos- Kürbissuppe | Ramen | Gemüse (**vegan**)

Hauptspeisen

Tagliata vom Ochsenrücken | Grillgemüse | Erdäpfel- Steinpilzstampf

Hirsch & Milchkalb | Selleriecreme | Ofengemüse | Belugalinsen

Seesaibling & Lachsforelle | Kürbisrisotto | Kohlrabi | Blattspinat

Auf der Haut gebratener Kabeljau | Limettencreme | Wokgemüse | Pak Choi

Wokgemüse | Tofu | Jasminreis **(vegan)**

Dessert

1 Stk. Topfenknödel | Zwetschkenragout | Lebkucheneis hausgemacht

1 Stk. Topfenknödel mit Himbeerschaum

Mousse au Chocolat | Fruchtmark | Beeren

Gerührtes Zitronensorbet | Orangenpunsch

Kokosmilch Pannacotta | marinierte Mango | Mangosorbet **(vegan)**

Menü mit 4 Gängen Vorspeise | Suppe | Fisch- oder Fleischhauptg. | Dessert € 77,90
Menü mit 5 Gängen Vorspeise | Suppe | Zwg. Fisch | Hauptg.. Fleisch | Dessert € 91,90

Gedeck: Brot und verschiedene Aufstriche € 4,90.
Alle Tische werden von uns weihnachtlich gedeckt.

Weinempfehlungen:

Aperitif:

Frizzante „Perlenspiel“ | Kolkmann | Fels am Wagram € 39,-
Prosecco € 45,-
Rosé Sekt Katharina | Schmid | Stratzing € 55,-
Prosecco alkoholfrei € 39,-
Bier und alkoholfreie Getränke können vor Ort bestellt werden

Weißweine:

Grüner Veltliner 2025 Ausstich | Setzer | Hohenwarth € 38,-
Riesling Federspiel Dürnstein 2025 | Alzinger | Dürnstein € 45
Sauvignon Blanc 2022 Ried Hochsulz | Skoff | Gamlitz € 52,-

Rotweine:

Cuvée Heideboden 2022 | Nittnaus | Gols, Neusiedlersee € 45,-
Zweigelt Bienenfresser 2022 DAC | Pitnauer | Göttlesbrunn, Carnuntum € 48,-
Cuvée Bela Rex 2020 | Gesellmann | Deutschkreuz € 82,-
Rosso di Montalcino 2019 | il Poggione | Toscana € 44,-

Gerne können Sie auch Weine aus unserer Weinkarte aussuchen, hier würden wir Sie bitten, dass Sie uns Ihre Auswahl bekannt geben, da es sein kann, dass nur noch Einzelfalschen vorhanden sind.

Gedeck: Brot und verschiedene Aufstriche € 4,90.
Alle Tische werden von uns weihnachtlich gedeckt.
Sollte sich die Personenanzahl kurzfristig ändern, behalten wir uns vor, pro Person ein Menü & Gedeck zu verrechnen.
Aus kassentechnischen und organisatorischen Gründen können Rechnungen nicht getrennt bezahlt werden, wir bitten um Verständnis.