



Hotel  
Schloss Seefeld  
\*\*\*\*\*



Die besten Empfehlungen  
für Ihre Weihnachtsfeier

## 3-Gang-Menüs

### Vorschlag 1

Kürbiscrème-Süppchen  
mit Curryduft und gebratener Garnele

\*\*\*

Mit Dörr-Zwetschken gefüllte Medaillons  
vom Schweinsfilet auf getrüffeltem Rahmwirsing  
und Schupfnudeln

\*\*\*

Parfait vom Christstollen mit Eierlikör-Creme  
und Orangenragout

Menü pro Person € 39,-

### Vorschlag 2

Kleiner Gruß aus der Seefels-Küche

\*\*\*

Sülzchen und Tatar vom Kärntner Rind  
mit Käferbohnen, Vogersalat und Kernöl

\*\*\*

Filet vom Pörtschacher Saibling  
mit Blattspinat, rotem Zwiebelconfit  
und gebratenen Quinoa-Laibchen

\*\*\*

Schokoladenkuchen  
mit Portwein-Sauerkirschen und Vanilleeis

Menü pro Person € 49,-

## 4-Gang-Menüs

### Vorschlag 1

Kleiner Gruß aus der Seefels-Küche

\*\*\*

Roh marinierter Thunfisch  
mit asiatisch mariniertem Gemüse-Nudelsalat  
und Koriandersauce

\*\*\*

Tafelspitz-Consommé  
mit Frittatenroulade  
und Gemüsestreifen

\*\*\*

Rosa gebratener Hirschrücken  
mit Quitten-Rotkraut, Sellerie  
und gefülltem Erdäpfel-Knödel

\*\*\*

Haselnuss-Zimtauflauf  
mit Hollerbeeren-Ragout und Sauerrahmeis

Menü pro Person € 59,-

### Vorschlag 2

Kleiner Gruß aus der Seefels-Küche

\*\*\*

Gebratene Wachtelbrust  
auf Essiglinen, roten Rüben  
und Gänseleber-Schaum

\*\*\*

Rahmsüppchen von Topinambur  
mit Haselnuss-Nockerl  
und Schinken

\*\*\*

Filet vom Branzino  
auf Safranrisotto mit gebratenem  
mediterranem Gemüse und Pesto

\*\*\*

Vanillekipferl-Parfait  
mit Mascarpone und Heidelbeer-Ragout

Menü pro Person € 59,-

## 5-Gang-Menü

Kleiner Gruß aus der Seefels-Küche

\*\*\*

Kalt geräucherte Pörschacher Lachsforelle mit Erdäpfel-Kräutercreme und eingelegtem Rübengemüse

\*\*\*

Essenz von der Lavanttaler Ente mit eigenem Confit und Trüffelnockerl

\*\*\*

Gebratene U5-Riesengarnele mit feinen Nudeln und Krustentier-Schaum

\*\*\*

Rosa gebratener Lammrücken mit knusprigem Polentaspitz, Artischocken-Paprikagemüse und getrockneten Paradeisern

\*\*\*

Topfen-Powidltascherl mit Rotwein-Birne und Schokoladeneis

Menü pro Person € 79,-

## Fondue Bourguignonne

(ab 6 Personen auf Vorbestellung)

### Mit Traubenkernöl

Kleiner Gruß aus der Seefels-Küche

\*\*\*

Kalbsfilet, Rindsfilet, Schweinsfilet, Hendlbrust  
Putenbrust, Minifrankfurter, Minibratwürstel  
Zucchini, Paprika, Garnelen

\*\*\*

### Beilagen

Marktgemüse, knusprige Erdäpfelspalten  
Folienerdäpfel, Basmatireis, Knoblauchbaguette

\*\*\*

### Saucen

Cocktailsauce, Knoblauchsauce  
Currysauce, Chili-Mangosauce, Sauce Tatar

\*\*\*

Salatauswahl von hausgemachten Salaten

\*\*\*

Schokobrunnen mit seinen Begleitern\*

Fondue pro Person

€ 49,- ohne Dessert\* / € 59,- mit Dessert\*

## Fondue Chinoise

(ab 6 Personen auf Vorbestellung)

### Mit würzig-pikanter Suppe

Kleiner Gruß aus der Seefels-Küche

\*\*\*

Rindsfilet, Beiried, Kalbsrücken, Kalbsfilet  
Schweinsfilet, Putenbrust  
Garnelen, Calamari, Wan Tans  
Pak Choy, Pilze, Spinat, Chinakohl, Sprossen  
Glasnudeln, Udon-Nudeln

\*\*\*

### Beilagen

Gebratener Reis, Marktgemüse,  
Knoblauch-Baguette

\*\*\*

### Saucen

Ingwer-Essigsauce, Knoblauchsauce  
Currysauce, Sauce Tatar

\*\*\*

Schokobrunnen mit seinen Begleitern\*

Fondue pro Person

€ 49,- ohne Dessert\* / € 59,- mit Dessert\*

## Weihnachtliches Galadîner

Kleiner Gruß aus der Seefels-Küche

\*\*\*

Terrine von der ungestopften Gänseleber mit Pastinake, Apfel und Brioche

\*\*\*

Maronischäum-Suppe mit weißem Trüffel und gesurtem Schweinebackerl

\*\*\*

Hummer mit Süßkartoffel, Jaipur Curry und Erbse

\*\*\*

Mango-Sorbet

\*\*\*

Rosa gebratenes Rindsfilet & Ragout vom Ochschwanz  
mit weißer Polenta, Schalotten und dicken grünen Bohnenkernen

\*\*\*

Tarte vom Reblochon mit Apfelconfit

\*\*\*

Zitronentarte mit weißem Schokoladenmousse und Himbeer-Rotweinsorbet

Galadîner pro Person € 89,-

## Weihnachtliches Buffet

(ab 50 Personen)

Parfait von der Entenleber mit Selleriesalat, Carpaccio vom Kärntner Rind mit Rucola und Parmesan  
Tatar vom Pörtschacher Räuchersaibling mit Crème fraîche, Räucherlachs und Graved Lachs vom Kulmer  
Steirisch marinierter Kalbstafelspitz mit Schafstopfen-Gupferl, Cocktail von Salzwasser-Garnelen  
mit Mango und Staudensellerie, Spanferkel-Sülzchen mit Radieschen-Vinaigrette  
Paradeisersalat mit Mozzarella und Olivenöl, Erdäpfel-Vogersalat, Karottensalat mit Orangen und Nüssen  
Krautsalat mit Kümmel und Speck, Gurken-Dillsalat, Blattsalate mit Dressing  
Cocktailsauce, Sauce Tatar, Grüne Sauce

\*\*\*

Kürbisrahm-Süppchen mit eigenen Kernen, Croûtons und Kernöl

\*\*\*

Spinat-Ricotta-Ravioli in Sauce Puttanesca mit Grana und Basilikum  
Rosa gebratener Kalbsrücken mit Gratinerdäpfeln und Wintergemüse  
Kärntner Seeforelle auf Blattspinat mit Pinienkernen, Ziegentopfen und Petersilienerdäpfeln  
Gebratene Weihnachtsgans mit Rotkraut, Semmelknödel und Linsen  
Medaillons vom Schweinsfilet in Schwammerl-Rahmsauce mit Spätzle  
Hirschgeschnetzeltes in Preiselbeer-Rahmsauce

\*\*\*

Schokoladenmousse Black & White mit Himbeerröster  
Karamellierter Sauerrahm-Schmarrn mit Zwetschkenröster  
Eisbombe mit Früchteplatte  
Mascarponecreme mit Amaretto  
Linzerschnitte und Sacherschnittchen  
Joghurt-Heidelbeercreme  
Auswahl von gereiftem Käse mit seinen Begleitern

Buffet pro Person € 71,-

## Aperitifempfehlung

Weihnachts-Punsch mit und ohne Alkohol	0,2l	€ 5,50
Glas Sekt Szigeti		€ 6,-
Glas Champagner		€ 13,-
Campari Orange		€ 6,50
Kir Royal		€ 6,-
Martini Cocktail		€ 8,-
Sherry Tio Pepe	5 cl	€ 6,-

## Digestifempfehlung

Jesche Marille	2 cl	€ 6,-
Jesche Williams	2 cl	€ 6,-
Grappa	2 cl	€ 6,-
Remy Martin VSOP	4 cl	€ 9,-
Baileys	4 cl	€ 7,-
Averna	4 cl	€ 6,-
Whiskey	4 cl	€ 7,-

## Weißweine

<b>Welschriesling Steirische Klassik</b>	2016	€ 33,-
Weingut Lackner-Tinnacher Gamlitz / Südsteiermark		
<b>Grüner Veltliner Hotel Schloss Seefels</b>	2016	€ 33,-
Weingut Schloss Gobelsburg Langenlois / Kamptal		
<b>Sauvignon Blanc Jakobi</b>	2016	€ 35,-
Weingut Gross Ratsch an der Weinstraße / Südsteiermark		
<b>Riesling Kremstal DAC</b>	2016	€ 37,-
Weingut Wess Krems / Kremstal		
<b>Chardonnay</b>	2016	€ 37,-
Weingut Markowitsch Göttlesbrunn / Carnuntum		
<b>Weißburgunder Heideboden Weiß</b>	2016	€ 35,-
Weingut Nitthaus Gols / Neusiedlersee		

## Weinempfehlung

## Rotweine

<b>Blauer Zweigelt Classic</b>	2015	€ 35,-
Weingut Heinrich Deutschkreutz / Neusiedlersee		
<b>Blaufränkisch</b>	2015	€ 35,-
Weingut Moric Grosshöflein / Burgenland		
<b>St. Laurent</b>	2015	€ 35,-
Weingut Landauer-Gisperg Tattendorf / Niederösterreich		
<b>Heideboden Cuvée aus Zweigelt, Blaufränkisch &amp; Merlot</b>	2015	€ 37,-
Weingut Preisinger Gols / Neusiedlersee		
<b>Côtes du Rhône</b>	2015	€ 35,-
Château Saint Cosme Frankreich		



## Übernachtung im Hotel Schloss Seefels

Unser Hotel ist im Winter durchgehend geöffnet.

Im Rahmen einer Weihnachtsfeier bieten wir Ihnen die Übernachtung zum ermäßigten Preis mit folgenden Inklusiv-Leistungen an:

Relaxen im Felsen und See Spa mit Salz-Infrarotraum,  
Panorama-Außenwhirlpool, Seesauna und Fitnessraum

Schwimmen im einzigartigen, beheizten Seebad im Wörthersee

Schloss-Frühstücksbuffet (bis 11 Uhr)

im Einzelzimmer € 109,- pro Person  
im Doppelzimmer € 99,- pro Person

Alle Preise sind ausschließlich im Rahmen einer Weihnachtsfeier und der hausüblichen Dekoration gültig.  
Um Reservierung wird gebeten.

Ausgabe 2017, Änderungen vorbehalten!



Hotel Schloss Seefels Besitz- und Management GmbH  
Töschling 1 · A-9212 Pörtschach, Techelsberg am Wörthersee  
Tel. +43/4272/2377 · Fax +43/4272/3704  
e-mail: office@seefels.at · e-mail: seefels@relaischateaux.com  
[www.seefels.com](http://www.seefels.com)