



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



Die besten Empfehlungen  
für Ihre Weihnachtsfeier

## 3-Gang-Menüs

### Vorschlag 1

Kleiner Gruß aus der Seefels-Küche

\*\*\*

Getrüffeltes Topinambur-Rahmsüppchen  
mit geräucherter Gänsebrust

\*\*\*

Filet vom Pörschacher Saibling  
mit Muskatkürbis  
und gefüllten Kärntner Nudeln

\*\*\*

Grießknöderl in Mohnbrösel  
mit Holunder-Zwetschenröster  
und Holunderbeeren-Eis

Menü pro Person € 41,-

### Vorschlag 2

Kleiner Gruß aus der Seefels-Küche

\*\*\*

Gebratene Koriander-Garnelen  
mit Süßkartoffel, Curry, Zuckerschoten  
und Sesamdip

\*\*\*

Gefülltes Maispouardenbrüstchen  
mit überbackener Polenta,  
Paprika-Zucchini Gemüse  
und Kirschparadeiser-Kompott

\*\*\*

Dessert von Spekulatius mit Orange

Menü pro Person € 49,-

## 4-Gang-Menüs

### Vorschlag 1

Kleiner Gruß aus der Seefels-Küche

\*\*\*

Hausebeizter Kärntner Laxn  
mit Karotte, Topinambur  
und Zitrone

\*\*\*

Consommé von der Weideente  
mit Kräuterroulade  
und Wurzelgemüse

\*\*\*

Rosa gebratenes Kalbsrückensteak  
auf Backerlagout mit Kerbelknolle  
und Kräuterseitling

\*\*\*

Kokos-Parfait  
mit Ananas und Heidelbeer

Menü pro Person € 59,-

### Vorschlag 2

Kleiner Gruß aus der Seefels-Küche

\*\*\*

Gebratenes Wachtelbrüstchen  
auf Linsen-Trüffelsalat  
und roten Rüben

\*\*\*

Würziges Zitronengras-Süppchen  
mit Jakobsmuschel

\*\*\*

Filet vom Zander  
auf Krautfleckerl  
mit knusprigem Jungzwiebel  
und Kümmeljus

\*\*\*

Schokoladen-Tarte  
mit Mascarpone und Mango

Menü pro Person € 60,-

## 5-Gang-Menü

Kleiner Gruß aus der Seefels-Küche

\*\*\*

Duett vom Kärntner Wagyrind  
mit Wintertrüffel, Erdäpfel und Crème fraîche

\*\*\*

Apfel-Karotten-Cremesuppe mit Curry und Garnele

\*\*\*

Filet vom Branzino mit sautierten Salatherzen, Kapern und Chorizo

\*\*\*

Heimisches Reh rosa gebraten & Ragout  
mit Rotkraut, Sellerie und Thymiangnocchi

\*\*\*

Crème brûlée von der weißen Schokolade mit marinierten Beeren

Menü pro Person € 78,-

## Fondue Bourguignonne

(ab 6 Personen auf Vorbestellung)

### Mit Traubenkernöl

Kleiner Gruß aus der Seefels-Küche

\*\*\*

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

\*\*\*

### Beilagen

Marktgemüse, knusprige Erdäpfelpalten  
Folienerdäpfel, Basmatireis, Knoblauchbaguette

\*\*\*

### Saucen

Chili-Mangosauce, Cocktailsauce  
Knoblauchsauce, Sauce Tatar, Currysauce

\*\*\*

Auswahl von hausgemachten Salaten

\*\*\*

Schokobrunnen mit seinen Begleitern\*

Fondue pro Person

€ 49,- ohne Dessert\* / € 61,- mit Dessert\*

## Fondue Chinoise

(ab 6 Personen auf Vorbestellung)

### Mit pikanter Suppe

Kleiner Gruß aus der Seefels-Küche

\*\*\*

Rindsfilet, Beiried, Kalbsrücken, Schweinenacken  
Lammkeule, Putenbrust, Garnelen, Calamari  
Wan Tans und Jiaozi  
Pak Choy, Spinat, Pilze, Chinakohl, Sojasprossen  
Glasnudeln, Udon-Nudeln

\*\*\*

### Beilagen

Gebratener Reis, Marktgemüse  
Basmatireis, Knoblauchbaguette

\*\*\*

### Saucen

Ingwer-Essigsauce, Cocktailsauce  
Knoblauchsauce, Sauce Tatar, Currysauce

\*\*\*

Schokobrunnen mit seinen Begleitern\*

Fondue pro Person

€ 49,- ohne Dessert\* / € 61,- mit Dessert\*

## Weihnachtliches Galadîner

Kleiner Gruß aus der Seefels-Küche

\*\*\*

Vorspeise vom Hummer

mit asiatischem Nudelsalat, Sesam-Mayonnaise und Alpenkaviar

\*\*\*

Kalbsschwanz-Essenz mit Bries-Tascherl und Wurzelgemüse

\*\*\*

Gebratene Gänseleber im geräucherten Brioche

mit roter Paprikacreme und Ahornsirup-Jus

\*\*\*

Hausgemachtes Sorbet von der Kalamansi-Zitrusfrucht

\*\*\*

Rosa gebratenes Rindsfilet mit Erdäpfel-Trüffelpüree, gebratenem Gemüse  
und Estragonsabayon

\*\*\*

Dunkle Schokolade, Himbeer und Sauerrahm

Galadîner pro Person € 96,-

## Weihnachtliches Buffet

(ab 50 Personen)

Wildterrine im Speckmantel mit Armanac-Pflaumen

Pikanter Garnelencocktail „Schloss Seefels“ mit Mango und Avocado

Vitello Tartufo mit Kapern, Carpaccio vom Rind mit Pesto und Rucola

Wiener Tafelspitz-Sülzchen und Beef Tatar mit Schafstopfen-Mousse

Geräucherte Entenbrust auf Pilzsalat, Glasnudelsalat mit gebratenen Thunfischwürfeln, Sesam und Chili

Paradeiser-Mozzarella-Cocktail mit Basilikum und Zitrone, Karotten-Walnuss-Salat mit Orangen

Erdäpfel-Vogelersalat, Gurkensalat mit Dill, Blattsalate mit hausgemachten Dressings

\*\*\*

Getrüffeltes Selleriesüppchen mit Schinken vom Duroc-Schwein

\*\*\*

Gebratenes Weihnachtsgansl mit Semmelknödel, Linsen und Rotkraut

Hirschmedaillons in Schwammerl-Rahmsauce

Rindsfilet und Kalbsrücken mit Gratin-Erdäpfeln und Marktgemüse

Gefüllte Mini-Kärntner Nudeln in brauner Butter und Schnittlauch

Geschnetzelte Perlhuhnbrust mit Senfkörnersauce und Spätzle

Sailbingsfilet auf Nuss-Spinat und Basmatireis

\*\*\*

Schokobrunnen mit seinen Begleitern

Eistorte mit hausgemachten Fruchtsaucen

Joghurt-Himbeermousse

Helles und dunkles Schokoladenmousse mit Beeren

Mascarponecreme mit Mango

Topfenknödel mit Zwetschenröster

Cremeschnitten, Sacherschnitten

Buffet pro Person € 78,-

## Aperitifempfehlung

Weihnachts-Punsch mit und ohne Alkohol	0,2l	€ 5,50
Glas Sekt Szigeti		€ 6,-
Glas Sekt Bründlmayer €		€ 7,-
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

## Weinempfehlung

## Rotweine

<b>Welschriesling Steirische Klassik</b>	2017	€ 35,-
W. Skoff Gamlitz / Südsteiermark		
<b>Grüner Veltliner Seefels Selektion</b>	2017	€ 33,-
Schloss Gobelsburg Gobelsburg / Kamptal		
<b>Sauvignon Blanc Klassik</b>	2017	€ 36,-
Lackner-Tinnacher Gamlitz / Südsteiermark		
<b>Riesling Kremstal DAC Reserve</b>	2017	€ 39,-
R. Wess Krems / Kremstal		
<b>Chardonnay</b>	2017	€ 38,-
G. Markowitsch Göttlesbrunn / Carnuntum		
<b>Weißburgunder Gaisberg Wahre Werte</b>	2017	€ 37,-
H. Weixelbaum Strass / Kamptal		

<b>Blauer Zweigelt</b>	2015	€ 41,-
St. Müller Straden / Vulkanland		
<b>Blaufränkisch</b>	2016	€ 35,-
Weingut Moric Grosshöflein / Burgenland		
<b>St. Laurent</b>	2016	€ 35,-
Weingut Landauer-Gisberg Tattendorf / Niederösterreich		
<b>Heideboden Cuvée aus Zweigelt, Blaufränkisch &amp; Merlot</b>	2016	€ 37,-
Weingut Preisinger Gols / Neusiedlersee		
<b>Côtes du Rhône</b>	2016	€ 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  
zuzügl. Orts- und Nächtigungstaxe

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

Ausgabe 2018, 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.at