

# WEIHNACHTEN

DER KLASSISCHE WIENER WEIHNACHTSABEND

Sonntag, 24. Dezember 2023 | Beginn ab 18.00 Uhr

## VORSPEISE

Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senf-Sauce & Toastbrot

## SUPPE

Altwiener Fischbeuschelsuppe mit Sauerrahm

## HAUPTSPEISE

Gebackener Karpfen mit Mayonnaissalat

oder

MEISSL & SCHADN RINDFLEISCHTELLER

Tafelspitz, Schulterscherz, Markknochen –  
dazu Cremespinat, Karotten, Kartoffelschmarren, Apfelkren,  
Schnittlauchsoße, Semmelkren

## DESSERT

Weihnachts - Bratapfel mit Vanillesauce & Marillenkompott

## WEIHNACHTLICHER ABSCHLUSS

Hausgemachter Eierlikör

Christstollen, Vanillekipferl, Früchtebrot

## PREISE PRO PERSON

3-Gang-Menü mit Suppe, Hauptgericht, Dessert ... € 100.00

3-Gang-Menü mit Vorspeise, Hauptgericht, Dessert ... € 110.00

Weinbegleitung ... € 45.00

4-Gang-Menü ... € 119.00 | Weinbegleitung ... € 55.00

Die Menüpreise verstehen sich inklusive Gedeck und in Euro.

# CHRISTMAS

CHRISTMAS EVE IN VIENNA

Sunday, 24<sup>th</sup> of December 2023 | start from 6 pm

## STARTER

Cured salmon with dill mustard sauce & toast

## SOUP

Old Viennese soup of fish innards with sour cream

## MAIN COURSE

Breaded carp with mayonnaise salad

or

## MEISSL & SCHADN BEEF PLATE

Boiled beef from shoulder and leg, bone marrow served with cream spinach, carrots, potatoe hash, apple horseradish, chive sauce & horseradish bread sauce

## DESSERT

Christmas roast apple with vanilla sauce & apricot compote

## WINTER SEASON DIGESTIF'S

Homemade eggnog

Christmas Stollen, vanilla crescents, fruit cake

## PRICES PER PERSON

3-course meal with soup, main course & dessert ... € 100.00

3-course meal with starter, main course & dessert ... € 110.00

Accompanying wines ... € 45.00

4-course meal ... € 119.00 | Accompanying wines ... € 55.00

The prices are in Euro and include the cover charge.