



Gasthof Seitner

Feiern und Genießen

Genussvolles in der Weihnachtszeit



zur Vorspeise

Gegrillter **Ziegenkäse** im Prosciuttomantel ^{DGOM}
auf Rucola-Parmesan-Blattsalate mit Birnen-Chutney

zur Suppe ...

Karotten-Orangen-Ingwersuppe ^{ACGOL}
mit Garnelenspieß

zum Hauptgang ...

Gespickter **Hirschbraten** mit Portweinsauce, ^{AGO}
Serviettenschnitte, Apfelrotkraut, Preiselbeeren

Gegrillte **Hendlbrust** mit Rohschinken auf Gnocchi
mit Parmesan, Bohnen & geschmolzene Tomaten

Gebackener **Gurktaler Karpfen** auf Vogerlsalat
mit gebratenen Erdäpfelscheiben, Gurken ^{ACDGM}
und Kapernremoulade

Schlemmer - Burger ^{AGOC} Rindfleischpatty, Camembert
Rucola, Rosmarin-Mayonnaise, Pommes
Cranberrydip

und zum Abschluss

Sanfter Engel mit Vanilleeis, Orangensaft, Rum, Schlag
an Schokotarte mit Kirschragout ^{ACGOE}

...in der Weihnachtszeit*

Granatapfel-Rosmarin-Prosecco*
Schneefockerl Heißer Eierlikör mit Schlag*

Aperitif*

Lillet Rosenspritzer „LA VIEN EN ROSE“*
Lillet Rosé, Fentimans Rose Lemonade, Rosenblätter

Villacher Hausbier Pfiff süffig, malzbetont

Alkoholfreies

Rosenspritzer **Aperol Spritz**
Pflaume-Karotte-Limette
Saisonale Pago Spezialität

Weinempfehlung aus der 7/10 Flasche *

1/8 | Chardonnay * Weingut Markowitsch,
Göttlesbrunn, NÖ, strahlendes strohgelb, sehr
Frisch, gehaltvoller Wein

1/8 | Big John Cuvee * Weingut Scheiblhofer,
Andau Bgld., Dichtes violett

Digestif*

4 cl **Bentianna** Honigwein Aperitif*
2 cl **Diplomatico Rum** Reserva Exclusiva, 12 Jahre
+ Diplomatico Schoko Stick
Würzige Kaffeenoten, lieblich süßes Vanillearoma
und dicke Kakaocreme
*enthält Sulfite



ESSEN. TRINKEN. SICH WOHLFÜHLEN