

Schlosshotel Iglhauser  
Schlossbergweg 4,  
A 5163 Mattsee

Tel. 06217 / 5205  
Fax 06217 / 5205-33

E-Mail:  
schlosshotel@iglhauser.at

---

## Weihnachten 2011

---

### ADVENT UND WEIHNACHTSFEIER

#### IM SCHLOSSHOTEL IGLHAUSER zu Mattsee

Bratäpfelduft, vereiste Ufer, angezuckerte Bäume, Kastanien,-  
Glühmost dazu die Bläser

Das Beste aus Annas Küche - einen schweren „Roten“ aus Jakobs tiefen  
Weinkeller - seit 17 Jahren deckt Alfred festlich mit schweren Silberbesteck,  
Leinen, feinen Gläsern - funkelnde Kerzenluster, roten Bauernapferl zum Fest;  
umgeben von Tannen aus dem eigenen Wald.

...hinaus zum Iglhauser  
es ist nicht weit - Weihnachtsfreuden suchen gehen

Herzlich gerne gestalten wir Ihr Fest.

Mit winterlichen Grüßen

Ihre Fam. Iglhauser

---

### Empfang mit den Turmbläsern

2 Mann Euro 109.-

dazu Glühmost und Kastanien

pro Person Euro 6.-

im Schlosspark und Christianas „Gwölb“  
mit knisternden Scheitern im offenen Kamin  
und einem erwartungsvollen Piano

---

## Feiertagsmenü

... so könnte es aussehen !

### Gedeck

Gruss vom Hause

Adventsupperl

Doppelte Tafelspitzsuppe mit drei Einlagen  
(wird in grossen Schüsseln aufgetragen)

Kalbsfilet im Strudelblatt auf Eierschwammerln  
in Veltlinerrahmsosserl dazu Safrannudeln  
Zweierlei Mousse Au Choclat  
auf Beerenmark  
Kekserln

## s` Feiertags Menü

---

## Weihnachtsmenü

Gedeck mit hausgemachten Broten  
Bauernbutter und Kräutertopfen

Gruss vom Hause

Getrüffeltes Kohlrabi Carpaccio  
Proscutto und Parmesan

Grammltascherl auf Rohnenkraut

Zander auf Selleriepürre

Das Beste vom Angus Rind / Zucchiniogröstl  
oder

Tauernlamm mit Polentasouffle

Feigen – Joghurtterrine auf Beerenmark

Allerlei Nascherein

---

## Weihnachts Menü

## Das Adventmenü könnte so aussehen

### Advent Menü

Gedeck mit hausgemachten Broten  
Bauernbutter und Kräutertopfen

Gruss vom Hause

Flusskrebserlterrinen  
auf Vogerlsalat

Geschmorte Wildentenbrust und Keule  
mit Rosmariensafterl  
und Tannenwipflhonig  
dazu Bratäpfel, Polentasouffle  
und Blaukrautstrudel auf Lebkuchensosserl

festliches Dessertbuffet

Kekserln

---

## *Wir bitten zum Buffet*

### Festliches Advent Buffet

Gedeck mit hausgemachten Broten  
Bauernbutter und Kräutertopfen

Gruss vom Hause

Vorspeisenteller  
auf Ruccola

das Beste aus Wald, Feld, Flur, dem Nachbar,  
Bauer, seinen Stallungen und dem hauseigenen  
Fischwasser

Spanferkelrücken, Roastbeef  
Bauerngansl, das Beste von der  
Weihnachtspute, gebackene Hendlbrüstl, Tauern  
Lamm, Reh aus`n Kobenauser Wald, Fische je  
nach Fang, Kalbsschnitzerl, Pilze  
Blaukraut, Briochknöderl, Polentakrapfen,  
Tellerlinsen, Annakartofferl, PASTA,

SALATBUFFET

DESSERTBUFFET

KÄSEBRETT

KEKSERLN

MITTERNACHTSSUPPERL

---

## Weinempfehlung

Flaschenweine - 1 Liter Flaschen zu je Euro 18.-

2002 grüner Veltliner - Weingut Schmid Stratzing Wachau

2002 Zweigelt - Schloss Gobelsburg Wachau

Oder Sie wählen aus unserem *begehbaren Weinkeller die besten Weine Österreichs...* und den Rest der Welt

---

## Zimmer-Weihnachtsfeiern

Ihre Traum-

Suiten

Appartements

Juniorsuiten

im Schlosshotel

ca. 70 Betten (80 mit Kindern)

### **Zum Sonderpreis**

Incl. Frühstücksbuffet  
(auf Anfrage)