

Schlosshotel Iglhauser
Schlossbergweg 4,
A 5163 Mattsee

Tel. 06217 / 5205
Fax 06217 / 5205-33

schlosshotel@iglhauser.at
www.schlosshotel-igl.at

Weihnachten 2018

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 Tiefn
Weinkeller - seit 17 Jahren deckt Alfred festlich mit schweren Silberbesteck,
Leinen, feinen Gläsern - funkelnde Kerzenluster, roten Bauernapferl zum Fest;
umgeben von Tannen ausm 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 / Zucchini gröstl
oder

Tauernlamm mit Polentasouffle

Feigen – Joghurtterrine auf Beerenmark

Allerlei Naschereien

Weihnachts Menü

Das Adventmenü könnte so aussehen

Advent Menü

Gedeck mit hausgemachten Broten
Bauernbutter und Kräutertopfen

Gruß vom Hause

Flusskrebserlterrine
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
Weihnachtspüte, 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

inkl. Frühstücksbuffet
(auf Anfrage)