MAYER
AM PFARRPLATZ

Mayers Weihnachtszauber

BUCHBAR AB 15 PERSONEN

HEURIGER

Beethovenhaus

Mayers legendäre Heurigenaufstriche
im Rexglas serviert
mit ofenfrischem Weizensauerteigbrot im Pappelholz

❄❄❄

Weihnachtliche Vorspeisenvariation

„Heurigen Vittelo“ vom Kalbstafelspitz
mit Estragon – Limettensauce und Rucola

Zart rosa gebratenes Roastbeef
vom Waldviertler BIO – Ochsen mit Haussauce
und eingelegten Silberzwiebeln

Hausgebeizter Graved Lachs
mit Preiselbeer – Kren – Schlagobers

Wurzelgemüse – Rübentartar V
mit gekochtem Wachtelei und Radieschen

❄❄❄

Schaumsuppe vom Riesling Alsegg V
mit knusprigen Kornspitzcroûtons

❄❄❄

Gebackener Amur – Karpfen
mit Haussauce und Erdäpfelsalat

Gedünsteter Zwiebelrostbraten
vom Waldviertler BIO – Ochsen mit hausgemachten Kräuternockerln

Zweierlei Ofenbraten vom Ötscherblick Schwein
Knuspriger Kümmelbraten und saftiger Braten vom Surschopf
mit Specksauerkraut und Semmelknödel

Ausgelöstes Backhenderl
vom BIO – Freilandhuhn

Hausgemachte Käsespätzle V
mit unserem legendären Bergkäse vom Mayer am Nussberg

❄❄❄

Mayers Salatbuffet V
mit Kraut-, Rahmgurken- und Erdäpfelsalat

Bauernbrot & Gebäck V
frisch aus dem Ofen

❄❄❄

Vanillekipferlparfait V
mit Fruchtspiegel

Mayers Kastanienreis V
mit hausgemachtem Beerenröster

Mit Nüssen gefüllter Bratapfel V
serviert mit Vanillesauce

– EUR 59,00 PRO PERSON –

Glühwein - und Maroniempfang
EUR 10,80 PRO PERSON

Machen Sie es zu einem ganz besonderen Erlebnis.
In Kombination mit unserem Buffet „Weihnachtszauber“ nur
EUR 5,– PRO PERSON

GENUSS UPGRADE

Mayers Käsevariation V
mit Früchten und hausgemachtem Traminergelee
EUR 8,90 PRO PERSON

UNSERE VEGANE ALTERNATIVE
Mayers vegane Kasnudeln V
mit Erdäpfel-Hummusfüllung und Kräutermargarine
AUFPREIS ZUM BUFFET PRO PERSON € 3,90