

Getränke/Beverages

(1 Glas Prosecco ist inkludiert / 1 glass of prosecco is included)

ALKOHOLFREI / ALKOHOL FREE

Mineralwasser still / prickelnd	0,33l	€ 3,90
Bottled water still / sparkling	0,75l	€ 8,10
Coca Cola / Coca Cola Zero / Fanta / Sprite	0,33l	€ 4,50
Almdudler	0,33l	€ 4,70
Rauch Fruchtsäfte; Orange oder Apfel	0,2l	€ 5,50
Rauch fruit Juices; Orange or apple		

ALKOHOLISCH / ALCOHOLIC

Ottakringer Bier / Beer	0,3l	€ 5,30
Null Komma Josef Alkoholfrei / Alcohol-free beer	0,3l	€ 5,30

Weißweine aus Österreich / White wine from Austria

Grüner Veltliner „Strassertal“	0,125l	€ 5,80
Weingut Topf, Straß, Kamptal	0,75l	€ 33,00

Rotwein aus Österreich / Red wine from Austria

Zweigelt BIO	0,125l	€ 5,80
Weingut Johanneshof-Reinisch, Thermenregion	0,75l	€ 32,00

Sekt / Sparkling Wines

Mionetto Prosecco FL. DOC Brut/ AF	0,75l	€ 39,00
Mionetto Prosecco Glas DOC Brut/ AF	0,1l	€ 8,00
Mionetto Prosecco Rosè Glas	0,1l	€ 9,00
Aperol Spritz (Sekt)	0,25l	€ 9,50
Vibrante Spritz AF	0,25l	€ 9,80

ERKLÄRUNG ZUR ALLERGEN-AUSZEICHNUNG:

Die Buchstaben nach den Speisen entsprechen den folgenden Allergenen

A Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder abgewandelte Stämme) und daraus hergestellte Erzeugnisse **B** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse **C** Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse **D** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse **E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse **F** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse **G** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) **H** Schalenfrüchte (d.h. Hasel-, Wal-, Cashew-, Pekan-, Para-, Macadamia- und Queenslandnuss sowie Pistazie und Mandel) und daraus hergestellte Erzeugnisse **L** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse **M** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse **N** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse **O** Schwefeldioxid und Sulfite (ab zehn Milligramm pro Kilogramm oder Liter, angegeben in SO₂) **P** Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse **R** Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellten Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

PARKHOTEL
SCHÖNBRUNN

Weihnachtsbrunch



AUSTRIA
TREND
HOTELS



Christmas Brunch

Saturday, December 26, 2026, from 12:00 PM to 3:00 PM

APPETIZERS

Graved salmon tartare with char caviar ^{DGO}

Beef tenderloin carpaccio marinated with lemon pepper and grated Parmesan ^{GOL}

Ricotta cheese terrine on a wild herb salad with raspberry balsamic vinaigrette ^{GMLO}

Winter vegetable tartare with bulgur and mint ^{AFOL}

SALAD BUFFET

“Parkhotel” Salad buffet with oven-fresh pastries and butter

SOUPS

Sweet chestnuts foam soup ^{AFL} with croutons ^{GLAC}

Beef consommé with semolina dumplings and herb frittata ^{ACGL}

MAIN COURSES

Loin of veal served with morel sauce ^{GLO}
with sautéed potato noodles ^{AGC} and vegetables ^L

Tender strips of duck breast with glazed chestnuts and white sauce ^{LG}
served with caramelized apple-red cabbage and
pretzel-chanterelle dumplings ^{ACG}

Fried salmon fillet in lemon oil on beet root and leaf spinach risotto ^{DLOG}

Baked peppers stuffed with vegetables and herb couscous
served on sautéed cabbage vegetables ^{LOF}

DESSERTS

“Kaiserschmarrn” with prunes ^{ACGFHO}

Chocolate-nut cake with marinated cherries ^{ACGFH}

Cranberry tartlets ^{ACGF}

Vegan orange panna cotta ^F

Weihnachtsbrunch

Samstag, der 26.12.2026, von 12.00 - 15.00 Uhr

VORSPEISEN

Tatare vom hausgebeizten Lachs im Glas mit Saiblings -Kaviar ^{DGO}

Carpaccio vom Rinderfilet mariniert mit Zitronen-Pfeffer und gehobeltem Parmesan ^{GOL}

Ricotta-Frischkäse-Terrine auf Wildkräuter Salat mit Himbeer-Balsamico Vinaigrette ^{GMLO}

Tatare vom winterlichen Gemüse mit Bulgur-Minze im Glas ^{AFOL}

SALATBUFFET

Salatbuffet „Parkhotel“ mit ofenfrischem Jour Gebäck und Butter

SUPPEN

Schaumsuppe von der Edelkastanie ^{AFL} mit Croutons ^{GLAC}

Kräftige Tafelspitz Consommé mit Griesnockerln und Kräuter-Frittaten ^{ACGL}

HAUPTSPESSEN

In BIO-Waldhonig glasierter Kalbsrücken mit Spitzmorchelsauce ^{GLO}
dazu sautierte Erdäpfel-Schupfnudeln ^{AGC} und knackiges Gemüse ^L

Zarte Streifen von der Barbarieentenbrust mit glasierten Maronis und Natursauce ^{LG}
dazu karamellisiertes Apfel-Rotkraut und soufflierte Laugen –
Eierschwammerl-Serviettenknödeln ^{ACG}

In Zitronenöl gebratenes Lachsfilet auf Rote Beete – Blattspinat-Risotto ^{DLOG}

Geschmorter Spitzpaprika gefüllt mit Gemüse-Kräuter-Couscous
auf sautiertem Kohlgemüse „a la Szegediner“ ^{LOF}

DESSERT

Kaiserlicher Kaiserschmarrn mit Zwetschenröster ^{ACGFHO}

Schoko-Nusschnitte mit marinierten Herzkirschen ^{ACGFH}

Cranberry-Tartelettes ^{ACGF}

Vegans Orangen-Panna-Cotta ^F