

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

Weihnachts-
dinnerbuffet



AUSTRIA
TREND
HOTELS



Christmas Dinner Buffet

Friday, December 25, 2026, from 6:00 PM to 9:00 PM

APPETIZERS

Graved salmon tartare with char caviar ^{DGO}

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

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

Veggie tartare with bulgur and mint ^{AFOL}

SALAD BUFFET

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

SOUPS

Chestnut 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 venison loin with a light port wine jus ^{LG}
served with caramelized red cabbage ^{OL} and with sautéed potato noodles ^{ACG}

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

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

DESSERTS

Warm caramel cake with vanilla-caramel sauce and mandarin ragout ^{ACG}

Homemade fruit cake with orange marmalade ^{ACGO}

Vegan vanilla crescent cookie trifle ^{AFH}

Homemade cookies

Weihnachtsdinnerbuffet

Freitag, der 25.12.2026, von 18.00 - 21.00 Uhr

VORSPEISEN

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

Carpaccio vom Rinderfilet, mariniert mit Zitronen-Pfeffer und gehobelem 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 Grießnockerl und Kräuter-Frittaten ^{ACGL}

HAUPTSPEISEN

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

Zarte Streifen vom Hirschrücken mit leichtem Portweinjus ^{LG}
dazu karamellisiertes Rotkraut ^{OL} und sautierten Erdäpfel-Schupfnudeln ^{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

Warmes Karamellküchlein mit Vanille-Karamellsauce und Mandarinenragout ^{ACG}

Hausgemachter Früchtekuchen mit Orangenmarmelade ^{ACGO}

Vegane Vanillekipferl-Trifle ^{AFH}

Hausgemachte Kekse