Weihnachtsmenu

Vorspeisen

Rote-Rüben-Carpaccio mit Ziegenkäse und karamellisierten Walnüssen

Wiener Erdäpfelsalat mit Senf und Essiggurkerln

Lachs-Spinat-Terrine mit Dillsauce und Kren

Auswahl an österreichischen Wurst- und Käsespezialitäten mit Bauernbrot und aromatisierten Buttersorten

Wintersalate: mariniertes Rotkraut, Karottensalat mit Orange und Kürbiskernen

Suppen

Rinderconsommé mit Frittaten und Gemüseeinlage

Kastanien-Waldpilz-Cremesuppe mit Roggen-Croutons

Hauptspeisen

Gänsebraten mit dunkler Sauce, Semmelknödeln und geschmortem Rotkraut mit Rotwein und Apfel

Ofenlachs mit alpinen Kräutern und Zitrone, Ofengemüse aus Wurzelgemüse (Karotten, Pastinaken, Sellerie, Kürbis) und Erdäpfelgratin mit Rosmarin

Hokkaido-Kürbis-Lasagne mit Winterkräuterdip

Schweinsbraten mit knuspriger Kruste, Kümmelsauce und Spätzle mit Butter und Röstzwiebeln

Dessert

Buchteln mit Powidl und Vanillesauce

Kardinalschnitten

Mini-Sachertorten

Weihnachtskekse und Vanillekipferl

Winterkompott aus Birnen und Äpfeln mit Zimt und Glühwein

Änderungen vorbehalten. Alle Preise sind in Euro inklusive Steuern und Gebühren.

nH HOTELS & RESORTS

EUR 62,00

Christmas Menu

Starters

Beetroot carpaccio with goat cheese and caramelized walnuts

Viennese potato salad with mustard and pickled gherkins

Salmon and spinach terrine with dill sauce and horseradish

Selection of Austrian cold cuts and cheese specialties served with farmhouse bread and flavored butters

Winter salads: marinated red cabbage and carrot salad with orange and pumpkin seeds

Soups

Beef consommé with pancake strips and vegetable garnish

Chestnut and wild mushroom cream soup with rye croutons

Main Courses

Roast goose with dark gravy, bread dumplings and braised red cabbage with red wine and apple

Oven-baked salmon with alpine herbs and lemon, roasted root vegetables (carrots, parsnips, celeriac, pumpkin) and potato gratin with rosemary

Hokkaido pumpkin lasagna served with a winter herb dip

Roast pork with crispy crackling, caraway sauce and buttered spaetzle with crispy onions

Dessert

Yeast dumplings filled with plum jam and served with vanilla sauce

Cardinal slices (Austrian meringue and sponge cake dessert)

Mini sacher cakes

Christmas cookies and vanilla crescents

Winter fruit compote of pears, apples with cinnamon and mulled wine

nH HOTELS & RESORTS

EUR 62,00

Changes reserved. Prices are in euro and including VAT

Neujahrsmenu

Vorspeisen

Garnelensalat im Glas

Variation von Räucherlachs mit
Limettengelee und Honigsenfsauce

Roastbeef mit Kräutercreme

Melanzaniröllchen mit Hummus

Salatbuffet

Suppe

Rinderkraftsuppe mit Markknödeln

Kürbiscremesuppe mit Croutons

Hauptspeisen

Gebratene Barbarie-Entenkeule mit Rotkraut
und Nussgnocchi

Zanderfilet unter der Zitronenkruste, Kräuterkartoffeln
und Pastinaken-Birnenmousseline

Polentastrudel mit Rotenrübengemüse

Desserts

Schnitten- und Kuchenvariation

Zweierlei Schokoladenmousse
mit Whiskybeeren

EUR 79

RESERVATIONS
+43 260 20 0 | nhdanubecity@nh-hotels.com

nH HOTELS & RESORTS

New Years Eve Menu

Starter

Shrimp salad served in a glass

Selection of smoked salmon with lime jelly and honey mustard sauce

Roastbeef with herb cream

Eggplant rolls with hummus

Mixed salads

Soup

Beef broth with mark dumplings

Cream of pumpkin soup with croutons

Main Course

Roasted Barbarie duck leg with red cabbage and nut gnocchi

Pike-perch filet with a lemon crust, herb potatoes and parsnip - pear mousseline

Polenta strudel with beetroot vegetables

Desserts

Variety of cakes

Duet of chocolate mousse with whisky berries

EUR 79

RESERVATIONS

+43 260 20 0 | nhdanubecity@nh-hotels.com

nH HOTELS & RESORTS