

## Ihre Getränkeauswahl

- Ausgesuchte österreichische Weine wie Veltliner, Weißburgunder, Blaufränkisch & Zweigelt
  - Vöslauer Wasser
  - Radeberger, Uerige
  - Zipfer Bier, Weizenbier
- Softdrinks wie Holler-Schorle, Ribisel-Schorle, Almdudler
  - Kaffee & Espresso
- Bauernobstler, Willi & Marille  
(Speisen & Getränke bis 23:59 Uhr)

## Der Kartenverkauf für Freitag und Samstag:

- Im Restaurant Spitzweg
- Per Vorabüberweisung, mit postalischer Zustellung (Überweisung oder PayPal)
- Individuell nach Absprache

## Und noch eine Idee für Ihre Lieben zu Weihnachten:

Dann verschenken Sie doch einfach dieses liebevoll & individuell geschnürte Paket Ihren Lieben.

**Es freuen sich auf Sie:**

**Ihre Gastgeber**

**Marika Weinhold-Blum**

**und das gesamte Spitz - Team**

**Dresscode:**

Gerne Tracht oder zünftig, kein Muss 😊

# Hütten Zauber

im



Lassen Sie sich entführen zu einem  
kulinarischen Alpenlandausflug  
im Restaurant Spitzweg,  
der seinesgleichen sucht

Freitag, 10. Jänner 2025 &  
Samstag, 11. Jänner 2025  
Ab 19:00 Uhr im Spitzweg



**Hüttenpass**  
Speis' & Trank inklusive  
**99,- €**

**Glühweinempfang** am offenen Feuer  
auf unserer Winterterrasse, mit  
Gaudi, Hüttenmusik und Austropop.

„Metzger“ Winzerglühwein  
**Glüh-Vieh weiß & rot** sowie  
Speckpflaumen & Maroni.

Original **Schweizer**  
**Raclette** Variationen

## Feines österreichisches Schmankerl Buffet - serviert in 3 Gängen -

- Verschiedenste frische, hausgemachte Salate der Saison
  - Rotkohl-Ingwer, Spitzkohl-Schwammerl, Paradeiser - Granatapfel
    - Zünftige Brett'l Jause, mit allem was das Herz begehrt
  - Gebackener Ziegen - Camembert mit Preiselbeeren
  - Garnelen im Speckmantel in herzhafter Knoblauch - Kräutertunke
    - Rauchforellen - Tatar & Mousse mit Buttermilch - Gurken - Emulsion
  - Tafelspitz - Carpaccio mit marinierten roten Zwiebeln, Rona & Radi
- \*\*\*
- „Jäger-Pfand'l“ - feines Hirschkalbsragout mit Schwammerl'n, Preiselbeeren, Butterspätzle & Mohn - Rosenkohl
  - Schnitzelchen vom schwäbisch-hällischen Landschwein natur gebraten in feinem Steinpilzrahm mit Rösti & Buttergemüsen
    - Steirisches Kürbiskern-Backhend'l & warmer Erdäpfel - Gurkensalat
  - Bachforellenfilets in Mandelbutter gebraten
    - „Knödel - Trio“ mit brauner Butter & Bergkäse
  - Tiroler Kas - Spatzen mit Schwammerln & Röstzwiebeln

## Zum krönenden Abschluss ...

... ein feines alpenländisches  
Süßspeisen - Buffet,  
Kaiserschmarrn, Topfen - Palatschinken & Co