

# WEIHNACHTSFEIERN

im



**SCHLOSS TRAUN**  
RESTAURANT - CAFE

Die Dekoration der Räumlichkeiten sowie weihnachtlicher Tischschmuck wird von uns bereitgestellt.

Unsere Punschhütte steht als Treffpunkt für Ihren Empfang ab Anfang Dezember zur Verfügung (auch in Verbindung mit gebratenen Maroni möglich)

Die Raumgrößen, die wir Ihnen bieten können fassen:

in den Arkaden bis zu 10 Personen

im Turmstüberl bis zu 6 Personen

im Stüberl bis zu 22 Personen

im Gastraum bis 35 Personen

im Salon Johann Strauß bis 80 Personen

letztere zu reservieren über die Kulturpark Traun GmbH (Frau Ortbauer, Tel.: 07229 / 62032 49)

Wir haben Menüvorschläge zusammengestellt, aus denen Sie je nach Größe der Feier zwei bis drei Varianten auswählen können.

Sie können auch den Umfang des Menüs (ob 3- oder 4-gängig, Suppe, Vorspeise oder beides) selbst bestimmen.

Die genauen Preisangaben werden anhand der endgültigen Speisenfolge kalkuliert.

Sie finden die endgültige Karte samt Preisen auch im Internet unter [www.schlosstraun.at/downloads](http://www.schlosstraun.at/downloads)

Gerne gehen wir aber auch auf individuelle Wünsche ein.

Mit freundlichen Grüßen

Peter Mitterböck

## Menüvorschläge für Weihnachtsfeiern

Gestalten Sie Ihr Weihnachtsmenü selbst.  
Wählen Sie je zwei Vorspeisen, Suppen, Hauptspeisen und ein Dessert.

### Vorspeisen

Vogersalat mit knusprigem Kartoffel- Speck Gröstl mit Balsamico Dressing	12,90
Carpaccio vom Hirschfilet mit Olivenöl, Rucola, schwarzen Nüssen und frischem Parmesan	15,80
Zweierlei vom Räucherlachs – Tartar, Keta Kaviar mit Rösti und Fenchelgemüse	13,50

### Suppen

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten	4,40
Getrüffelte Sellerieschaumsuppe mit Ricotta Ravioli	5,60
Kokos- Curry Rahmsuppe mit Shrimps	6,20

### Hauptspeisen

Rinderfiletsteak mit Whisky Sauce, Kartoffel Gratin und Wintergemüse	34,20
Rosa gebratenes Schweinsfilet im Speckmantel auf Champignon Risotto mit Zucchini-gemüse	17,60
Ragout vom heimischen Hirsch mit Kardamom Sauce, Apfel- Rotkraut und Semmelknödel	17,90
Confierte Entenkeule mit Apfel- Rotkraut und gebratenen Schupfnudeln	19,80
Champignon Risotto mit Zucchini-gemüse	13,20
Gegrilltes Lachsforellenfilets auf Creme Spinat mit Ricotta Ravioli	18,50
Wiener Schnitzel von der Pute oder vom Kalbsrücken mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	14,20/23,40

### Desserts

Toblerone Mousse mit Gewürz Birne	7,50
Bratapfel Tiramisu mit frischen Feigen	7,50
Topfen- Nougatknödel in Zimtbröseln mit Heidelbeer- Orangen Ragout	7,50