

Schloss Oberberg

RESTAURANT · SEMINARE · GESCHENKE

Begrüssungs-Apéro im weihnachtlich geschmückten Schlossgarten

Glühwein und Glühmost (*alkoholfrei*), Maroni und Flammkuchen
im weihnachtlich geschmückten Schlossgarten

Pauschal pro Person 12 CHF

Abt Beda Weihnachtsmenu 2017

Nüsslisalat mit Ei und gebratenem Speck
an Schlosskräuterdressing

Gelbe Rübensuppe mit Rübenasche

Dörripflaumen - Tagliolini mit Baumüssen
und Grappa-Schaum

Geschmorte Kalbsbäggli mit Semmelbrösel
an kräftigem Rotweinjus
dazu Appenzeller Polenta und gemischtes Wintergemüse

Nougatmousse mit Orangenkompott

5 Gang Menü komplett 88 CHF

4 Gang Menü (mit Suppe, Salat oder Tagliolini) 73.50 CHF

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Weisswein

Chardonnay 2013

Auszeichnung: awc-Vienna – SILBER Medaille

Traubensorte: 100% Chardonnay. Helles Gelbgrün, einladende gelbe Apfelfrucht mit feinen Nuancen von Honigmelone, frische Wiesenkräuter, saftig, elegante Textur, feine Extraktisüße, gut ausbalancierter Säurebogen.

Österreich, Burgenland.

Preis pro 75cl Flasche 50 CHF

Rotwein

Grande Cuvee 2013

Traubensorten: Blaufränkisch & Zweigelt

Aromabündel mit üppiger Dunkelfrucht, helles Nougat, leichtes Karamell, kräftig bis zum Schluss, mittlerer bis langer Abgang

Österreich, Burgenland

Preis pro 75cl Flasche 53 CHF

Schloss Oberberg

RESTAURANT · SEMINARE · GESCHENKE

Begrüssungs-Apéro im weihnachtlich geschmückten Schlossgarten

Glühwein und Glühmost (*alkoholfrei*), Maroni und Flammkuchen
im weihnachtlich geschmückten Schlossgarten

Pauschal pro Person 12 CHF

Schloss Oberberg Weihnachtsmenu 2017

Birnen-Orangen-Baumnuss Salat
mit gratiniertem Ziegenfrischkäse

Süsskartoffelsuppe mit Vanille und Amaretto-Schaum

Seeteufel an Wasabi-Schaum
auf Randen Risotto

Erfrischendes Mandarinen Sorbet

Niedergegarte Kalbshuft an Cranberry-Sauce
dazu Kürbiskern-Kartoffelstock und glasierte Rüeblen mit Tannenhonig

Weihnachtliches Parfait mit rosa Pfefferkuchen
und Cranberrys

6 Gang Menü komplett 107 CHF

5 Gang Menü (ohne Fisch-Gang) 86 CHF

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Weisswein

Pinot Gris 2015

Traubensorte: 100% Pinot Gris (Grauer Burgunder).

Intensive, goldgelbe Farbe, würzige Nase, extraktreich und gehaltvoll, ein „Maul voll Wein“. Einfach zum Genießen!

Österreich, Burgenland, Weingut Wendelin, Gols am Neusiedlersee.

Preis pro 75cl Flasche 53 CHF

Rotwein

Cabernet Franc Barrique 2011/12

Traubensorte: Cabernet Franc.

In der Nase elegante Ribiselfrucht und präsenes Graphit, Gewürznelken und gebrannte Haselnüsse; fleischiger, fruchtsüßer Aromenbogen, dahinter kühl-rauchiges Unterfutter und präsenes, ausgereiftes Tannin, sehr lang anhaltend.

Österreich, Burgenland

Preis pro 75cl Flasche 63 CHF

Schloss Oberberg

RESTAURANT · SEMINARE · GESCHENKE

Begrüssungs-Apéro im weihnachtlich geschmückten Schlossgarten

Glühwein und Glühmost (*alkoholfrei*), Maroni und Flammkuchen
im weihnachtlich geschmückten Schlossgarten

Pauschal pro Person 12 CHF

Schloss-Fondue Bourguignonne

Nur im Gerichtsaal und in der Bot Künzle Stube möglich

Gemischte Salatschüssel Schloss Oberberg
mit mariniertem Knusperbrot

Fondue Bourguignonne

Rind-, Kalb-, Schwein- & Poulet Fleisch (160 gr. Pro Person)

dazu Pommes frites und Reis

Cornichons, Silberzwiebeln & Essig Maiskolben

Gemischtes Wintergemüse

Hausgemachte Saucen: Cocktail, Honig-Senf, Wasabiquark, Tomaten

Haselnusscreme mit Fruchtspiess

Menü komplett 66 CHF pro Person

Zusätzlich Fleisch per 100 gr. 18

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Rotwein

Cabernet Franc Barrique 2011/12

Traubensorte: Cabernet Franc.

In der Nase elegante Ribiselfrucht und präsenes Graphüt, Gewürznelken und gebrannte Haselnüsse; fleischiger, fruchtsüßer Aromenbogen, dahinter kühl-rauchiges Unterfutter und präsenes, ausgereiftes Tannin, sehr lang anhaltend.

Österreich, Burgenland

Preis pro 75cl Flasche 63 CHF