



europahaus

A-1140 Wien, Linzer Straße 429

Telefon: +43-1-57 666/63

Fax: +43-1-57 666/69

E-Mail: eur@rosenhof.at www.europahauswien.at



Weihnachtsbuffetvorschlag 1

€ 26.- + Couvert € 2.-

Variation von Edelfischen mit Honig – Dill – Senfsauce

Geräucherte Entenbrust auf einem Beet von Linsen

Wildpasteten mit Sauce Cumberland

Gebackenes Wiener Schnitzel vom Jungschwein

Putenfiletstücke in der Knusperpanade

Hirschkalbsroulade mit Maroni – Preiselbeerfülle

Erdäpfelknödel und Serviettenknödel

Kumquatrotkraut

Gnocchi mit Preiselbeere – Pilzsauce

Streifzug durch unsere Salatbar

Maroni – Cointreumousse mit Beerensauce

Überbackene Nusspalatschinken mit Zimtsauce

Trilogie von süßen Strudeln

Jourgebäck, verschiedene Brotsorten





europahaus

A-1140 Wien, Linzer Straße 429

Telefon: +43-1-57 666/63

Fax: +43-1-57 666/69

E-Mail: eur@rosenhotel.at www.europahauswien.at



Weihnachtsbuffetvorschlag 2

€ 32.- + Couvert € 2.-

Variation von Edelfischen mit Honig - Dill – Senfsauce

Geräucherte Entenbrust auf einem Beet von Linsen

Schwarzwurzel - Broccolimousse

Gebackenes Wiener Schnitzel vom Jungschwein

Putenfiletstücke in der Knusperpanade

Gebratener Red Snapper mit gemischtem Wildreis

Hirschkalbsroulade mit Maroni – Preiselbeerfülle

Erdäpfelknödel und Serviettenknödel

Kumquatrotkraut

Gnocchi mit

Preiselbeere – Pilzsauce oder Proviencialischer Kräutersauce

Streifzug durch unsere Salatbar

Maroni – Cointreumousse mit Beerensauce

Überbackene Nusspalatschinken mit Zimtsauce

Trilogie von süßen Strudeln

Jourgebäck, verschiedene Brotsorten



europahaus

A-1140 Wien, Linzer Straße 429

Telefon: +43-1-57 666/63

Fax: +43-1-57 666/69

E-Mail: eur@rosenhotel.at

www.europahauswien.at



Weihnachtsbuffetvorschlag 3

€ 37.- + Couvert € 2.-

Variation von Edelfischen mit Honig - Dill – Senfsauce

Geräucherter Mühlviertler Schinken

Wildpasteten mit Sauce Cumberland

Gebackenes Wiener Schnitzel vom Jungschwein

Putenfiletstücke in der Knusperpanade

Gebratenes Zanderfilet mit Kräuterbutter und gemischtem Wildreis

Schweinsfilet im Speckmantel mit Dörrzwetschken gefüllt

Hirschkalbsroulade mit Maroni – Preiselbeerfülle

Erdäpfelknödel und Serviettenknödel

Kumquatrotkraut

Gnocchi mit

Preiselbeere – Pilzsauce oder Provientialischer Kräutersauce

Streifzug durch unsere Salatbar

Maroni – Cointreumousse mit Beerensauce

Trilogie von süßen Strudeln

Jourgebäck, verschiedene Brotsorten



Getränke

Aperitif

Weihnachtspunsch Glas	€ 3.-
Weihnachtspunsch mit Kartoffelspalten	€ 5.-
Weihnachtspunsch mit Maroni	€ 6.-
Prosecco Colli Trevigiana IGT Spago	€ 15,00
Kriter – Brut de Brut	€ 18,00
Blanc de Blancs, Orig. franz. Jahrgangssekt, G. Kriter & Co, Beaune <i>- angenehme Leichtigkeit, zart-perlendes Mousseux, frische, belebende Art, mit Finesse und Eleganz</i>	€ 18,00
Select-M	€ 18,00
Österreichischer Sekt Privatkellerei Morandell - helles gelb, angenehme Fruchtigkeit, mild im Abgang	
Schlumberger Goldeck Privat	€ 20,00
Schlumberger Sparkling	€ 22,00
Campari Soda/OrangeGlas	€ 3.-
Div. Bowlen Glas	€ 2,50
Weihnachtspunsch Glas	€ 3.-

Brände & Grappa – 2 CL

Obstler 43° Alter Apfel 40° Birne – Hirschbirne 45° Alte Zwetschke 40°	€ 3,00
Marille 45° , Grappa 38 °	€ 3,50

Flaschenbier 0,3 l	€ 2,80
Bier vom Fass (Gösser) 0,3 l	€ 2,50
Bier vom Fass (Gösser) 0,5 l	€ 3,20
Mineralwasser 1 l	€ 4,60
Coca Cola / Fanta / Orangensaft / Apfelsaft 1,0 l	€ 8.-
Coca Cola / Fanta / Orangensaft / Apfelsaft 0,3 l	€ 2,50
Kaffee Tasse	€ 2,40
Tee Tasse	€ 1,80
Wodka/Tequila 0,02 l	€ 3,00
Cognac/Whiskey 0,02 l	€ 4,00
Div. Cocktails/Longdrinks Glas	€ 4,00 – 8,00

Flaschenweine weiss – 0,75-Liter

Grüner Veltliner Federspiel	€ 15,00
Weingut der Pfarre Weißenkirchen, Wachau <i>- helles goldfarben mit schönem, elegantem Fruchtbukett und floralen Nuancen, feine Würzaromatik, komplexe Struktur, delikates Fruchtspiel, harmonische Säure, kernig-frischer Abgang</i>	
Grüner Veltliner Zeiseneck DAC	€ 15,00
Weingut R&A Pfaffl, Stetten <i>- helles Grüngelb, in der Nase sehr feine gelbe Frucht nuances, zart rauchige Würze, am Gaumen saftig, bereits sehr ausgewogen, vibrierendes Säurespiel, gute aromatische Tiefe, macht Lust auf mehr, sehr gelungener Sortenvertreter im leichteren Stil</i>	
Pinot Blanc Federspiel	€ 15,00
Pfarre Weißenkirchen, Freie Weingärtner Wachau <i>- helles Strohgelb, dezente Aromatik in der Nase mit Noten nach Blüten, Birne, Zitrus und Jasmin; Ein sehr diskreter und eleganter Stil, mittelmäßig am Gaumen, außerordentlich balanciert, die Säure stützt den Wein hervorragend, zarte Mandelaromen sind zu erkennen; Ein nobler Wein, zurückhaltend und doch sehr präsent.</i>	
Steirischer Spiegel	€ 15,00
70% Rheinriesling, 30% Sauvignon Blanc, Weingut Erich & Walter Polz, Spielfeld-Graßnitzberg <i>- zartes Grüngelb; glasklare Rieslingnase, Duft nach Apfelschalen mit dezenten Anklängen von Holunderblüten im Hintergrund; am Gaumen reifer Pfirsich durchzogen von floral-mineralischer Würze; knackiges, animierendes Säurerückgrad</i>	
Welschriesling	€ 16,00
Ried Pössnitzberg Weingut Eduard Tscheppe, Leutschach <i>- feine Apfelfrucht, lebendiges, pikantes Fruchtspiel, animierend</i>	
Riesling vom Urgestein	€ 18,00
Weingut Schloß Gobelsburg, Langenlois <i>- klar und geradlinig, erinnert an Grapefruit und Mandarine; schlank strukturiert, die Zitrusfrucht kehrt wieder, kompakt und kernig, rassige Ader vor dem Abgang, sehr straff gehalten.</i>	

Riesling Federspiel	€ 22,00
Ried Klaus Weingut Josef Jamek, Joching/Wachau - ein Federspiel-Riesling voll Duftigkeit und feinfruchtigem Säurespiel	
Weissburgunder	€ 19,00
Steirische Klassik, Weingut Gross, Ehrenhausen - Heublumen in der Nase, auch Akzente von grünen Walnüssen, schlanke Textur, zurückhaltend und feingliedrig.	
Sauvignon Blanc	€ 18,00
Weingut Robert Goldenits, Tadten trocken, feine Holundernase, sehr kräftig, geht langsam auf, vielschichtig und anhaltend im Abgang	
Chardonnay	€ 18,00
Weingut Robert Goldenits, Tadten - Alk. 13 % Vol. trocken, üppige, reife Fruchtaromen, schöne Säurestruktur, kraftvoller Körper, viel Fruchtschmelz, sehr lang im Gaumen	
Muskateller	€ 21,00
Weingut Walter Skoff, Gamlitz/Südsteiermark - ein sehr duftiger Wein in Richtung Holunderblüte, fruchtig, leicht im Alkohol mit einer animierenden, angenehmen Säure	
 <u>Flaschenweine rot - 0,75-Liter</u>	
Blaifränkisch Eisenberg	€ 15,00
Weingut Polczer, Eisenberg/Südburgenland - tiefdunkles Rubin, violetter Schimmer, in der Nase dunkle Beerenfrüchte, zart-pflaumige Nuancen, subtile Gewürznoten, am Gaumen noch jugendlich und frisch, betont fruchtig, viel Substanz, komplexe Struktur, gut eingebundenes Tannin	
Zweigelt	€ 15,00
Austria Rotweingut IBY, Horitschon - dunkles Purpur mit violetten Reflexen, intensive Frucht, Kraft und Rasse, sehr gute Balance	
Small Hill Red	€ 17,00
Cuvée aus 50% Merlot, 25% St. Laurent, 25% Pinot Noir, Weingut Leo Hillinger, Jois Neusiedlersee - in der Nase nach dunklen Beeren und zart im Hintergrund nach Schokolade, präsentiert sich wunderbar weich und geschmeidig, am Gaumen perfekt harmonisch, der Wein passt sich jeder Speise perfekt an.	
Blaifränkisch	€ 19,00
Johanneshöhe Weingut Familie Prieler, Schützen am Gebirge - Intensiver Duft nach dunkle Beerenaromen. Fruchtspiel auch am Gaumen, ein kraftvoller, dichter Körper mit samtigen Tanninen, langer Nachklang.	
Zweigelt „Heideboden“	€ 21,00
Weingut Robert Goldenits, Tadten - trocken, geschmeidiger, eleganter Wein, feine Kirschnase, sehr harmonisch und weich	
St. Laurent	€ 19,00
Weingut Ernst Triebaumer, Rust - leuchtendes Rubin mit leicht violetter Rand; zarte Zwetschkennote und Weichselaromen; sehr harmonisch, saftiger Fruchtschmelz, samtiges Tannin, schon gut zugänglich	
Vulcano	€ 29,00
Cuvée aus Blaifränkisch und Cabernet Sauvignon, Weingut Hans Iglar, Deutschkreutz - ein dunkelroter, fester, kerniger Rotwein, umrahmt von Brombeeren und Schwarzkirschen in der Nase, finessenreich, noch etwas rauchig mit gutem Potential	
Pinot Noir	€ 25,00
Weingut Feiler-Artinger, Rust - mittel dunkles Rubin; klassische, intensive Burgundernase nach reifen Kirschen und Pflaumen; am Gaumen sehr fruchtig und mineralisch; feine Textur; sehr elegant und lang.	
Merlot	€ 24,00
Weingut Grassl – Nepomukhof, Göttlesbrunn - tiefdunkles Rubin mit fast schwarzem Kern und violetter Schimmer, ausgeprägtes Bukett von Schwarzkirsch- und dunklen Waldbeer-Noten, florale und feinwürzige Nuancen, ein Hauch Bitterschokolade; sehr komplex, dichte Struktur, samtiges Tannin, animierende Frucht und Würze im langen Abgang.	
Santa Cristina IGT	€ 18,00
Toscana – Indicazione Geografica Tipica, Marchesi Antinori, Florenz - leuchtendes Purpurrot, feine Fruchtaromen, die an Brombeer- und Kirschtöne erinnern, samtig und vollmundig am Gaumen, finessenreiche Fruchtstruktur, zarte Würznuancen, delikater Abgang	
<u>Flaschenweine - 1-Liter</u>	
Grüner Veltliner, Welschriesling, Blauer Zweigelt, Blaifränkisch Privatkellerei Morandell	€ 10,00