



Vorweihnachtliche Feiern im Stift St. Georgen

Genießen Sie Ihre vorweihnachtliche Feier oder Jahresabschlussfeier mit KollegInnen, Familie oder Freunden im historischen Ambiente des Stiftes St. Georgen am idyllischen Längsee.

Wir bieten Ihnen einen stilvollen und eleganten Rahmen für Ihre vorweihnachtliche Feier und beraten Sie gerne.

Aperitif im Stifts-Innenhof bei Feuerschalen

Punsch, Glühmost oder Glühwein € 3,90

Alkoholfreier Punsch € 3,50

dazu Kletzenbrot oder Christstollen € 3,10

Menüvorschläge

Wählen Sie aus einer unserer Menüempfehlungen oder stellen Sie sich Ihr ganz persönliches Menü zusammen.

Gern bereitet Ihnen unser Küchenteam Ihr individuelles vorweihnachtliches Buffet zu!

Übernachtung im Stift

Wenn Sie ausgiebig feiern, lassen Sie Ihr Auto stehen.

Wir bieten Ihnen als Hotel den Komfort der Übernachtung in Zirbenholzzimmern, mit anschließendem Ausklang beim reichhaltigen Frühstücksbuffet.

Doppelzimmer pro Person inkl. Frühstück € 35,50

Einzelzimmer pro Person inkl. Frühstück € 47,50

Anfragen und Reservierungen:

Tel.: +43 4213 2046-702

E-Mail: bankett@stift-stgeorgen.at

Wir freuen uns auf Sie!

STIFT ST. GEORGEN

Bildungshaus | Seminarhotel | Restaurant
ORIENTIERUNG | DIALOG | SPIRITUALITÄT

Menüvorschläge

Vorspeisen

- Kärntner Vorspeiseteller (alles hausgemacht) mit:
Bio-Lammspeck, Speck vom Schwäbisch Hall Schwein, Wildsalami, Lamm-Kalb-Salami,
eingemachtem Gemüse und Eierschwammerl € 11,50
Räucherfisch-Variation mit Sahnekren und sautierte Eierschwammerln € 12,50
Rinds- oder Wildcarpaccio mit Toastbrot aus der Stiftsbäckerei € 11,00
Gemüsesülzchen auf feinem Himbeerdressing und lauwarmer Kartoffel € 7,50
Rosa gebratenes Roastbeef auf feinem Sellerie-Winterapfelsalat € 12,00
Vitello tonnato € 12,00

Klare Suppen

- Klare Rindsuppe mit Einlage nach Wahl:
Fritatten
Leberknödel
Grießnockerl
Schlickkrapferl
Kärntner Speckknödel
Nudel
Preis pro Suppe: € 3,90

Cremesuppen

- Kürbissuppe dazu Schwarzbrotchips
Knoblauchsuppe dazu Schwarzbrotchips
Karotten-Ingwersuppe dazu Schwarzbrotchips
Kärntner Erdäpfelsuppe
Weiße Polentasuppe mit Steinpilzen
Eierschwammerl-Einmach-Suppe
Preis pro Suppe: € 4,90

STIFT ST. GEORGEN

Bildungshaus | Seminarhotel | Restaurant
ORIENTIERUNG | DIALOG | SPIRITUALITÄT



Hauptspeisen

Wildbraten € 18,00

Zwiebelrostbraten € 19,00

Rosa gebratenes Rind oder Kalb mit Whiskeysauce oder Pfeffersauce € 25,00

Schweinefilet im Speckmantel mit Eierschwammerlsauce € 17,00

Zweierlei heimische Fischfilets mit Knoblauchschaum € 22,00

Zanderfilet mit Mandelbutter € 22,00

Spieß vom Grill mit Geflügel, Schwein- und Rindfleisch € 20,00

Zweierlei vom Geflügel, gefüllte Hühnerbrust und feine Entenbrust € 20,00

Preis versteht sich inklusive zwei Beilagen

Vegetarisch:

Kartoffel-Gemüse-Lasagne

Kärntner Nudelvariation

verschiedene Strudel auf feinen Saucen

Tagliatelle mit sautierten Steinpilzen und leichter Blauschimmelkäse-Sauce

Laibchen (Kartoffel-Topfenlaibchen, Kürbislaibchen, Maislaibchen)

Preis pro vegetarische Hauptspeise: € 12,90

Beilagen

Reis, Kartoffeln, Apfelrotkraut, karamellierte Kastanien, Kartoffelknödel, Grammerl-Sauerkraut,

Serviettenknödel, Herzoginkartoffeln, sautiertes Gemüse, Bratkartoffeln, Stiftskräuter-Risotto,

Kartoffelgratin, Kroketten

Preis pro extra Beilage: € 4,50

Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesauce

zweierlei Schokomousse fein garniert

Zimt-Parfait mit Preiselbeerschlag

Lebkuchen-Tiramisu

Maroni oder Zimt Palatschinken

warmer Schokokuchen auf Beerenragout mit Zimt-Vanilleeis

Preis pro Dessert: € 7,00

STIFT ST. GEORGEN

Bildungshaus | Seminarhotel | Restaurant
ORIENTIERUNG | DIALOG | SPIRITUALITÄT



**Vorweihnachtliches Buffet
oder
serviertes Menü**

Antipasti-Variationen
dazu feines Gebäck aus unserer hauseigenen Backstube

Salate der Saison
mit verschiedenen Dressings

Zweierlei Suppen
mit Kräuter und Croutons

Feines vom Wild, Schwein und Huhn
dazu verschiedene winterliche Gemüse
und Beilagenvariationen

Kalte und warme Dessertschmankerl

Preis € 42,50

Die Preise verstehen sich pro Person inkl. Gedeck.

Selbstverständlich kümmern wir uns auch um Ihre individuellen Menüwünsche und beraten Sie gerne.

Nahrungsmittelintoleranz

Für Allergiker oder bei Nahrungsmittelintoleranz bieten wir Schonkost, laktose- und glutenfreie Gerichte.

Um Ihren gesundheitlichen Anforderungen gerecht werden zu können, ersuchen wir Sie um vorzeitige Bekanntgabe beim Küchenteam.

Tel.: +43 4213 2046-751

STIFT ST. GEORGEN

Bildungshaus | Seminarhotel | Restaurant
ORIENTIERUNG | DIALOG | SPIRITUALITÄT