

Schweighofer's *Weinstube - Heurige*

*Weimarer Str. 12
10625 Berlin
Tel: 313 01 27 Funk: 0163 882 36 71*

Liebe Gäste,

*wir freuen uns, dass Sie Ihre Weihnachtsfeier
bei uns ausrichten wollen.*

*Um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten,
bitten wir um Verständnis, dass wir zur
verbindlichen Buchung eine Anzahlung
von 10,- € pro reserviertem Platz erheben müssen.*

*Absagen können wir nur bis 24 Stunden
vor Veranstaltungsbeginn berücksichtigen -
danach müssen wir den vollen Menüpreis berechnen.*

Sie können bei uns bar oder mit EC-Karte bezahlen.

*Gerne stellen wir ein Menü nach Ihren Wünschen
zusammen und helfen Ihnen bei der Weinauswahl.*

Schweighofer's

Weinstube - Heurige

Weimarer Str. 12

10625 Berlin

Tel: 313 01 27 Funk: 0163 882 36 71

Menü 1

Klare Tafelspitzbrühe mit Leberknödel

*Gänsebraten in Apfel-Calvados-Jus
mit Rotkohl, Grünkohl, Erdäpfelknödel mit Walnussfülle
und Bratapfel mit Maronenpüree*

Steirer -Eis

*Vanilleeis mit Kürbiskernöl-Dressing, hausgemachtem
Kürbiskernkrokant und Schlagobers*

€ 35,00

Menü 2

Klare Tafelspitzbrühe mit Leberknödel

*1/2 Landente in Apfel-Calvados-Jus
mit Rotkohl und Erdäpfelknödel mit Walnussfülle*

Steirer -Eis

*Vanilleeis mit Kürbiskernöl-Dressing, hausgemachtem
Kürbiskernkrokant und Schlagobers*

€ 30,00

Schweighofer's

Weinstube - Heurige

Weimarer Str. 12
10625 Berlin

Tel: 313 01 27 Funk: 0163 882 36 71

Menü 3

Klare Tafelspitzbrühe mit Kaspressknödel

*Ragout vom Hirsch mit Preiselbeer-Wacholdersauce,
glasierten Maronen und
Kürbiskernspätzle*

*Wachauer Marillenpalatschinke mit
Vanilleeis und Schlagobers*

€ 30,00

Menü 4

Klare Tafelspitzbrühe mit Frittaten

*Gekochter Tafelspitz vom Rind mit Cremespinat
und Rösterdäpfeln*

*Gundel-Palatschinke mit Vanilleeis, Schokoladensoße,
Haselnüssen und Schlagobers*

€ 32,00

*Statt der Suppe kann gegen einen Aufpreis von 1,- €
Feldsalat mit gebratenen Erdäpfel-Speckwürfel
und Preiselbeerdressing serviert werden.*

Schweighofer's

Weinstube - Heurige

Weimarer Str. 12
10625 Berlin
Tel: 313 01 27 Funk: 0163 882 36 71

Menü vegetarisch

Klare Gemüsebrühe mit Grießnockerl

*Hausgemachte Spinatknödel mit
Waldpilzragout und geriebenem
Bergkäse*

Steirer -Eis

*Vanilleeis mit Kürbiskernöl-Dressing, hausgemachtem
Kürbiskernkrokant und Schlagobers*

€ 26,00

Weinempfehlung

rot

<i>Blauer Zweigelt</i>	<i>Stiegelmar</i>	26,- €
<i>Heideboden (Cuvee, barrique)</i>	<i>Stiegelmar</i>	34,- €

weiß

<i>Grüner Veltliner (Pfeiffikus)</i>	<i>Landrichter/Pfeiffer</i>	31,- €
<i>Weißburgunder</i>	<i>Stiegelmar</i>	26,- €