

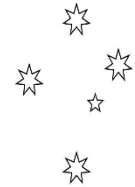
A-6793 Gaschurn, Telefon +43 5558 8204 0, Fax +43 5558 8204 21,
service@saladina.com, www.saladina.com

Heiliger Abend

24.12.2024

im

SALADINA
BIO-HOTEL . MONTAFON



Wir verwenden fast ausschließlich Produkte aus biologischem Anbau.

Unsere Küchenmitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

Impressum
Saladina Betriebs GmbH, Familie Wohlesser, Schulstrasse 200,

**Ihre Gastgeberfamilie Wohlesser
und das gesamte Team vom Bio Hotel Saladina
wünschen Ihnen, liebe Gäste, ein frohes, besinnliches
und glückliches Weihnachtsfest.**

**Das Christkind aber möge euch bringen
die schönsten von allen schönen Dingen,
und was ihr nur immer träumt,
wünscht oder dachtet,
dass ihr es wohl gerne haben möchtet.**



(Wilhelm Busch)

Weihnachtlicher Aperitif

- Taylor's Historical Collection „The Mallet“ 5cl 10,50

Weinbegleitung fürs Weihnachtsmenü

- Riesling Ried Singerriedel Smaragd
DOMÄNE WACHAU, DÜRNSTEIN, WACHAU
Flasche 0,75l 56,00
- Cardinal (konventionell)
WEINGUT GIEFING, RUST, NEUSIEDLERSEE
Flasche 0,75l 79,00

Ein festlicher Abschluss

- Alte Haselnuss aus dem Holzfass
Brennerei Prinz, Hörbranz, Österreich 2cl 5,60

Weihnachtsmenü



- Italienischer Salat
mit Scheiben von gegrillter Gaschurner Wildwurst
- Schaumsuppe vom Wachauer Riesling
- Tranchen vom Rinderfilet
an Pfefferrahmsauce, getrüffeltem Kartoffelpüree
und Ratatouille
- Saladina Kardamom-Parfait
- Auswahl an Bio-Käse vom Genießer-Bufferet

SALADINA
BIO-HOTEL . MONTAFON/N

