

Ihre Getränkeauswahl

- Ausgesuchte österreichische Weine wie Veltliner, Weißburgunder, Blaufränkisch & Zweigelt
 - Wasser sprudelnd & still
- Radeberger, Uerige, Weizenbier
 - Softdrinks wie Holler-Schorle, Ribisel-Schorle, Almdudler
 - Kaffee & Espresso
- Bauernobstler, Willi & Marille

Speisen & Getränke buffet-begleitend
inklusive bis 23:00 Uhr
- danach Getränke auf Berechnung -

Der Kartenverkauf für Freitag und Samstag:

- Im Restaurant Spitzweg
 - Vorabüberweisung
 - Banküberweisung oder PayPal -
mit postalischer Zustellung
- Individuell nach Absprache

Und noch eine Idee für Ihre Lieben zu Weihnachten:

Dann verschenken Sie doch einfach
dieses liebevoll & individuell
geschnürte Paket Ihren Lieben.

Es freuen sich auf Sie:
Ihre Gastgeber
Marika Weinhold-Blum
und das gesamte Spitzweg - Team

Dresscode:
Gerne Tracht oder zünftig, kein Muss ☺

Hütten Zauber

16. & 17.
Jänner 2026

im



Lassen Sie sich entführen zu einem
kulinarischen Alpenlandausflug
im Restaurant Spitzweg,
der seinesgleichen sucht:

**Freitag, 16. Jänner 2026 &
Samstag, 17. Jänner 2026**
Ab 19:00 Uhr im Spitzweg



Hüttenpass
Speis' & Trank inklusive
99,- €

Glühweinempfang am offenen Feuer
auf unserer Winterterrasse, mit
Gaudi, Hüttenmusik und Austropop.

„Metzger“ Winzerglühwein
Glüh-Vieh weiß & rot sowie
Speckpflaumen & Maroni.

**Original Schweizer
Raclette Variationen**

Feines österreichisches Schmankerl Buffet - serviert in 3 Gängen -

- Zünftige Brett'l Jause
mit allem was das Herz begehrt
- Verschiedenste frische,
hausgemachte Salate der Saison
 - Erdäpfelsalat
- Blaukraut - Apfelsalat mit Kren,
Spitzkohl - Schwammerl,
Paradeiser - Granatapfel,
Vogersalat...
- Steirisches Kürbiskern-Backhend'l mit Kernöl
 - Gebackener Ziegen – Camembert
mit Preiselbeeren
 - „Riesengarnelen Esterhazy Style“
-in Olivenöl-Knoblauchtunke mit
bunten Gemüse-Julienne

- Kärntner Zwiebelfleisch
mit Semmelknödel & Rahmkraut
 - „Jäger-Schnitzel“
Schnitzelchen vom schwäbisch- hällischen
Landschwein, natur gebraten
in feinem Schwammerlrahm,
Rösti & Buttergemüsen
- Bachforellenfilets in Mandelbutter gebraten
 - Gebackener Karfiol mit Sauce Tataré
 - Tiroler Schlutzkrapfen mit
brauner Butter & Bergkäse

Zum süßen Abschluss ...

... ein feines alpenländisches Süßspeisen – Buffet:

- Buchteln mit Vanillesauce
- Topfenknödel mit Marillenkompott
- Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster
- Kürbiskern-Parfait mit Zwergorangen-Ragout