

## 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 24:00 Uhr**  
- danach Getränke auf Berechnung -

## Der Kartenverkauf:

1. Anfrage / Vormerkung per eMail unter: [info@restaurant-spitzweg.de](mailto:info@restaurant-spitzweg.de) (Ihr Name, Besuchstag, Anzahl Karten?)
2. Banküberweisung des Rechnungsbetrages, oder PayPal, oder bar
3. Postalische Zusendung der Tickets oder Abholung im Spitzweg

## 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, Sie und Sie:**  
**Marika Weinhold-Blum, Peter Blum**  
**und das gesamte Spitzweg – Team**  
**Glockhammer 43a, 41460 Neuss**

### Dresscode:

Gerne Tracht oder zünftig, kein Muss 😊

# Hütten Zauber

15. & 16.  
Jänner 2027

im



Lassen Sie sich entführen zu einem  
**kulinarischen Alpenlandausflug**  
**im Restaurant Spitzweg,**  
 der mittlerweile schon legendär ist:

**Freitag, 15. Jänner 2027 &  
 Samstag, 16. Jänner 2027**  
**Ab 19:00 Uhr im Spitzweg**



**Hüttenpass**  
 Speis' & Trank inklusive  
**106,- €**

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

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

**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, Vogerlsalat...
- Steirisches Kürbiskern-Backhend'l mit Kernöl
  - Gebackener Ziegen – Camembert mit Preiselbeeren
  - „Riesengarnelen Esterhazy Style“ -in Olivenöl-Knoblauchtunke mit bunten Gemüse-Julienne

\*\*\*\*\*

- Kärtner Zwiebelfleisch mit Semmelknödel & Rahmkraut
  - „Jäger-Schnitzel“  
 Schnitzelchen vom schwäbisch- hällischen Landschwein, natur gebraten in feinem Schwammerl - Rahm, 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