

ALMANAC

PALAIS VIENNA

FESTTAGSMENÜS

2024



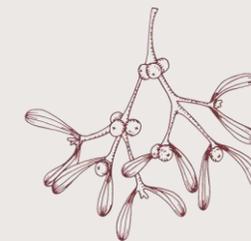
WEIHNACHTEN IN WIEN

Die historischen Straßen Wiens sind weihnachtlich geschmückt und die Lichter funkeln - im Almanac Palais Vienna begrüßt Sie die festliche Atmosphäre in jedem Gericht!

Unsere Köstlichkeiten fokussieren sich auf regionale Zutaten, sind inspiriert von *plant based* Rezepten und laden zum gemeinsamen Genießen ein.

ALMANAC

P A L A I S V I E N N A



WEIHNACHTSFEIERT AGE

Lassen Sie sich in dieser Jahreszeit von den Aromen des Almanac Palais Vienna inspirieren und freuen Sie sich auf eine Auswahl an speziell kreierten Weihnachtsgerichten. An den Abenden des 24., 25. und 26. Dezember erwarten Sie exklusive Menüs mit besten regionalen Zutaten.

Darüber hinaus wird am 25. und 26. Dezember sowie 1. Januar ein à-la-carte-Brunch-Menü inklusive einem Glas Sekt angeboten. Dieser findet zwischen 7:00 und 14:00 Uhr statt, zum Preis von 69€.

Für den restlichen Dezember ist das Donnermarkt Restaurant mit dem gewohnten à-la-carte-Menü geöffnet. Der Silvesterabend verspricht jedoch ein besonderes Geschmackserlebnis.

24. DEZEMBER, ABENDESSEN, AB 19 UHR

MENÜ FÜR HEILIGABEND

AMUSE BOUCHE

GEBACKENER KARPFFEN

Sauce Ravigote / Erdäpfel

HOKKAIDO KÜRBIS

Walnuss / Kapern / Ziegenkäse / Winter Portulak

SCHWAMMERL CONSOMMÉ

Getrüffelte Frittaten / Wurzelgemüse / Schnittlauch

KONFIERTE ENTE

Enten Jus / Maroni / Rotkraut / Erdäpfelknödel

LEBKUCHEN

Marinierte Kumquat / Vanille / Biskuit

169€ PRO PERSON
INKLUSIVE EINEM GLAS SEKT



25. DEZEMBER, ABENDESSEN, AB 19 UHR

MENÜ FÜR DEN 1. WEIHNACHTSFEIERTAG

LACHSFORELLEN TARTAR

Kohlrabi Vinaigrette / Kapuzinerkresse / Alba Trüffel

WACHSEI

Topinambur / Robiola Trüffel

REHRÜCKEN

Schwarzwurzel / Trompeten Schwammerl / Trüffel / Powidl

KALAMANSI SORBET

Beeren / Champagner

SCHOKOLADEN TRÜFFEL

Knusper / Pistazien / Crème Chantilly

219€ PRO PERSON
INKLUSIVE EINEM GLAS SEKT



26 DEZEMBER, ABENDESSEN, AB 19 UHR

MENÜ FÜR DEN 2. WEIHNACHTSFEIERTAG

LANGSAM GEGARTER SEESAIBLING

Kohlrabi / rote Zwiebel / Natives Olivenöl / Erbsenkresse

GEGRILLTE SALATHERZEN

Birne / Fourme d' Ambert / Haselnuss

TALEGGIO

Gurken Sorbet / marinierte Gurke / Mandel / Piment d' Espelette

FILET & BACKE VOM WEIDERIND

Trüffel Jus / Spinat / Erdäpfel Mousseline

CHAMPAGER SAVARIN

Bratapfel / weißes Schokoladen Eis

189€ PRO PERSON
INKLUSIVE EINEM GLAS SEKT





SILVESTER

Begrüßen Sie das neue Jahr im Almanac Palais
Vienna mit einem besonderen Abendessen.
Genießen Sie fein abgestimmte Gerichte in einer
festlichen Atmosphäre.



31 DEZEMBER, ABENDESSEN, AB 19 UHR

SILVESTERMENÜ

SEESAIBLING

Saiblings Kaviar / Chili Marinade / Radieschen / Gurke
Daikon Kresse

ZIEGENKÄSE CRÈME BRÛLÉE

Feige / Haselnuss / Kerbel

GEBACKENES FREILANDEI

Périgord Trüffel / Spinat / Erdäpfel Mousseline

ALPEN GARNELE

Trauben Vinaigrette / Fenchel / Estragon

HIRSCHKALBSRÜCKEN

Früchtetee Jus / Hokkaido Kürbis / Sellerie / Nussbrösel

QUITTEN SORBET

Sekt / Pfeffer Krokant

ZARTBITTER SCHOKOLADE

Ringlotte / Rosa Pfefferbeeren

219€ PRO PERSON
INKLUSIVE EINEM GLAS SEKT



DETAILS

INFORMATIONEN ZUR RESERVIERUNG

WEIHNACHTSMENÜS

Daten und Uhrzeiten

- 24. Dezember (Brunch und Abendessen)
- 25. Dezember (Brunch und Abendessen)
- 26. Dezember (Brunch und Abendessen)
- Brunch: 7:00-14:00 Uhr
- Abendessen: Ab 19:00

Inklusive

- Einem Glas Sekt

SILVESTER

Daten und Uhrzeiten

- 31. Dezember
- Brunch: 7:00-14:00 Uhr
- Abendessen: Ab 19:00 Uhr

Inklusive:

- Einem Glas Sekt
- Alkoholfreien Getränken

BUCHUNGSBEDINGUNGEN

- 50% Vorauszahlung zum Zeitpunkt der Buchung erforderlich
- Kostenlose Stornierung bis zu 72 Stunden vor Anreise
- Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer
- Bitte informieren Sie uns bei der Buchung über Unverträglichkeiten oder Allergien

BUCHUNG & ANFRAGEN

Bitte rufen Sie unser Restaurantteam an oder schicken Sie eine E-Mail:

+43 1 266 01084066

donnersmarkt@almanachotels.com





JEDER SINN WIRD
VERWÖHNT

ALMANAC

P A L A I S V I E N N A

+43 1 266 01084066

| donnersmarkt@almanachotels.com | www.almanachotels.com/vienna