



Bis Weihnachten dauert es noch ein Weilchen, aber wer sich zuerst eine Reservierung sichert,

- kann mit bis zu 55 Personen in unseren Räumlichkeiten abfeiern...
- unter dem romantischen Kreuzgratgewölbe des 16. Jahrhunderts...
- mit Punschempfang im Innenhof und einem 5 Meter hohen Christbaum...
- einem delikaten 3- oder 4- Gang Menü mit Wahlmöglichkeit...
- und einer Auswahl über 80 verschiedenen Weinen!

Nachfolgend finden Sie unsere köstlichen Weihnachtsgerichte 2020. Stellen Sie sich daraus Ihr Wunschmenü zusammen.

Wir ersuchen Sie **ein Menü mit jeweils zwei Wahlmöglichkeiten pro Gang zu erstellen (Hauptspeisen 3 Gänge)**. Bitte nehmen Sie auch Rücksicht auf Ihre vegetarischen* Gäste. Die Gäste können am Abend dann aus den gewählten Speisen vor Ort wählen. Eine Vorbestellung ist nicht nötig.

Vorspeisen / Suppen - Starters / Soups

„ef16“ Beef Tartar vom Weiderind mit getoastetem Brot aus unserer Backstube
„ef16“ Organic Beef Tatar with home-made, toasted bread

Schafkäseterrine mit Rübenvariation, Wintersalat und rote Trauben
Sheep cheese terrine with turnip variation, salad and grapes

Oktopus gegrillt mit Olivencreme und Orangen- Fenchelsalat, Ursalz
Grilled octopus with olive creme and salad of fennel and oranges, primal salt

Gans' l Einmachsuppe, Gänseklein und Bröseltopfen
Creamy goose soup with goose meat and cream cheese bread crumbs

Klare Tafelspitzsuppe mit dreierlei Wiener Einlagen
Clean beef broth with three different Viennese inserts

Festliche Rieslings- Schaumsuppe mit Zimt und Blätterteig*
Festive creamy soup of Riesling with cinnamon and puff pastry

Zwischengerichte (auch Vorspeise) - Entree (also Starter)

Gebratene Kalbsleber auf Topinamburpüree, Sauerrahm und Walnussöl
Roasted veal liver on Jerusalem artichoke, sour cream and walnut oil

In Ahornsirup glasierte Jakobsmuscheln mit grünem Kräuterrisotto und Babyzucchini
King scallops glazed in maple syrup, served with green herbs risotto and zucchini

Meeresfrüchte Ravioli mit Safran, roten Rüben und Limette
Sea food ravioli with saffron, beet root and lime

Hausgemachte Kürbis-Gnocchi mit Salbei und Ziegenkäse*
Homemade pumpkin gnocchi with sage and goat cheese

Hauptspeisen

Rosa gebratenes Rinderfilet mit rosa Pfeffer, Kartoffelkrapfen und Speckfisolen
Medium grilled beef steak with pink peppercorns, potato beignets and bacon beans

Rosa gebratenen Entenbrust, Honigkruste mit Apfelrotkraut und Grammlknödel
Roasted duck breast, honey crust with red cabbage and potato dumpling stuffed with greaves

Im ganzen gebratener Rehrücken mit Pilzcreme, Schupfnudeln und Preiselbeeren
Whole grilled saddle of venison with mushroom cream, finger shaped dumplings and cranberries

Weihnachtlich gefüllte Landhendlbrust mit Schmorgemüse und Erdäpfelsouffle
Festive stuffed chicken breast with stewed vegetables and potatoes souffle

Gebratene Bachforelle mit Erbsencreme und Thymianpolenta
Grilled fillet of river trout on mashed peas and thyme polenta

Crispy Wolfsbarschfilet, Limetten, Süßkartoffeln und Fenchelsugo
Crispy fillet of sea bass with lime, sweet potatoes and fennel sugo

Rotkrautroulade mit Pilz-Nuss-Fülle , gebratene Birne und Kerbelsauce*
Red cabbage roll stuffed with mushrooms and nuts, roasted pear and chervil sauce

Selbstgemachte Ravioli mit Maroni gefüllt und geräucherter Ricotta*
Homemade chestnut ravioli with smoked ricotta cheese

Nachspeisen

Kokos-Schokoladeriegel mit Himbeersorbet und Mangopraline*
Coconut-chocolate bar with raspberry sorbet and mango bonbon

Spekulatius Creme Brûlée mit Mandarinenragout*
Speculoos creme brulee with tangerine ragout

Schokolade Soufflé mit Walnuss-Honigeis und karamellisierte Apfelspalten*
Chocolate soufflé with walnut-honey ice cream and caramelized apple

Topfen Schmarren auf Apfel-Zimt Ragout*
Curd crumble on apple cinnamon ragout

3 Gang Menü € 54,00

4 Gang Menü € 63,00

Alle Preise sind in Euro brutto (inklusive Mehrwertsteuer **exklusive 10% Service**) angeführt.

Für das Gedeck erlauben wir uns € 3,50 zu verrechnen und stellen Ihnen dafür hausgemachtes Brot, Oliven und zweierlei Aufstriche ein. In unserem romantischen Innenhof bieten wir auf Wunsch einen Punschempfang (Beerenpunsch oder / und Orangenpunsch) für Ihre Gäste um € 3,90 p. Häferl an. Dazu können Sie Maroni und Kartoffel Veggies um € 4,90 pro Person bestellen.

Wir würden uns freuen, Ihre Weihnachtsfeier für Sie ausrichten zu dürfen.

Ihr Team vom ef16!
Änderungen vorbehalten.



Das Kleingedruckte

- Wir ersuchen Sie um Bekanntgabe der Personen-Garanziezahl spätestens 48 Stunden vor der Veranstaltung. Diese gilt als Verrechnungsgrundlage.
- Zusatzbestellungen vor Ort werden extra verrechnet.
- Zur Fixierung der Reservierung und für unsere Sicherstellung benötigen wir eine gültige Kreditkartennummer mit Ablaufdatum und Security Code.
- Mindestkonsumation von € 4.200,00 exklusive Nutzung des Restaurant. In der Mindestkonsumation sind die Überstundenpauschale sowie das Service Entgelt nicht inkludiert.
- Bitte beachten Sie, dass wir ab 23:30 eine Überstundenpauschale von € 60.- pro angefangener Stunde für das Personal verrechnen müssen.
- Die Rechnungslegung erfolgt am Abend Ihres Besuchs. Wir bitten um Bezahlung in bar oder mit Kreditkarte. Um eine problemlose Abwicklung zu garantieren sind andere Zahlungsmodalitäten nur nach vorheriger Vereinbarung möglich.
- Alle Preise sind in Euro brutto (inklusive Mehrwertsteuer **exklusive 10% Service**) angeführt. ef16 Restaurant ist berechtigt, eine entsprechende Anzahlung zu verlangen.

Stornobedingungen

ab fixer Auftragserteilung 30%,

10 Tage vor Beginn der Veranstaltung 50%

48 Stunden vor Beginn der Veranstaltung 100%

des (bei Reduktion der Personenanzahl anteilmäßig) vereinbarten Menüpreises inkl. Gedeck.

Wien, am ____ / ____ / 2019_

Unterschrift: _____
Stempel