

# Ihre Weihnachtsfeier beim Wirt in Pesenbach

Pauschal oder individuell

2026

*Wirt in Pesenbach*

GASTLICHKEIT AUS TRADITION

Datum: \_\_\_\_\_

Name: \_\_\_\_\_

# Checkliste

**Firmendaten:**

**Firmenname:** \_\_\_\_\_

**Adresse:** \_\_\_\_\_

**Ansprechperson:** \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_ E-Mail: \_\_\_\_\_

Datum der Weihnachtsfeier: \_\_\_\_\_ Beginnzeit: \_\_\_\_\_

Anzahl der Gäste: \_\_\_\_\_

Was (ausgenommen Spirituosen) wird wie lange bzw. in welchem Ausmaß bezahlt?

---

---

---

---

---

---

---

# IHRE WEIHNACHTSFEIER BEIM WIRT IN PESENBACH

Der vorliegende Folder soll Ihnen eine Hilfe bei der Planung Ihrer Weihnachtsfeier sein. Wir bieten verschiedene Pauschalvarianten an, nehmen aber gerne auch Ihre Ideen und Vorschläge für eine ganz individuelle Lösung an.

## **Pauschal Varianten:**

Verrechnung pro Kopf laut der am Vorabend bekannt gegebenen Gästezahl

## **Individuelles Fest:**

Verrechnung der tatsächlich konsumierten Speisen und Getränke

## **À la carte:**

Bis max. 20 Personen möglich.

**PUNSCHEMPFANG** bei weihnachtlicher Hintergrundmusik und Feuerkörben im Freien. Mit hausgemachtem Punsch, Glühwein, Glühmost und alkoholfreiem Punsch.

**€ 14,50 / Person**

## **Unsere Räumlichkeiten:**

**Großer Saal:** max. 110 Personen bei bequemer Tischstellung (Tafeln zu je 12 Personen)

**Kleiner Saal:** max. 50 Personen

**Gaststube:** max. 30 Personen

**Extrastüberl:** max. 18 Personen

**Wintergarten:** max. 130 Personen

**Dekoration**, die von uns auf Wunsch und ohne zusätzliche Kosten (Ausnahme Stuhlhussen) bereitgestellt werden kann:

- Weiße Tischwäsche, champagnerfarbene Läufer
- Hochwertige Mundservietten in Stoffoptik in den Farben champagner, bordeaux, dunkelgrün und weiß
- Weiße Kerzen in dezenten Kerzenhaltern aus Glas
- Stuhlhussen zu € 5,-/Stk.

**Musik und Unterhaltungsprogramme** müssen vom Veranstalter organisiert werden.

## **INHALTSVERZEICHNIS**

<b>Pauschal Varianten</b>	Seite 4 bis 6
<b>Buffet Varianten</b>	Seite 7 und 8
<b>Speisenauswahl</b>	Seite 9 und 10
<b>Menübeispiel</b>	Seite 11

## Pauschal Varianten

Grundsätzlich bieten wir **6 Pauschal-Varianten** für Weihnachtsfeiern an:

### Pauschal

#### Variante 1: **BUFFET „RUSTIKAL“**

- Hauptspeisen vom Buffet
- Dessert serviert

Pauschalpreis: **€ 69,-** / Person

Im Preis inkludiert sind:

- Mineral- und Leitungswasser
- „WIP“ Grüner Veltliner und „WIP“ Zweigelt
- Kaiser Premium Bier
- Alkoholfreie Getränke
- Kaffee

Die Speisenaufstellung finden Sie auf Seite 7.  
Ihre Dessertauswahl treffen Sie bitte auf Seite 10.

### Pauschal

#### Variante 2: **BUFFET „ABWECHSLUNGSREICH“**

- Hauptspeisen vom Buffet
- Dessert serviert

Pauschalpreis: **€ 74,-** / Person

Im Preis inkludiert sind:

- Mineral- und Leitungswasser
- „WIP“ Grüner Veltliner und „WIP“ Zweigelt
- Kaiser Premium Bier
- Alkoholfreie Getränke
- Kaffee

Die Speisenaufstellung finden Sie auf Seite 7.  
Ihre Dessertauswahl treffen Sie bitte auf Seite 10.

>>> weitere Pauschalangebote finden Sie  
auf der nächsten Seite!

## Pauschal

### Variante 3: BUFFET „WILD SPEZIAL“

- Hauptspeisen vom Buffet
- Dessert serviert

Pauschalpreis: **€ 89,-** / Person

Im Preis inkludiert sind:

- Mineral- und Leitungswasser
- „WIP“ Grüner Veltliner und „WIP“ Zweigelt
- Kaiser Premium Bier
- Alkoholfreie Getränke
- Kaffee

Die Speisenaufstellung finden Sie auf Seite 8.  
Ihre Dessertauswahl treffen Sie bitte auf Seite 10.

## Pauschal

### Variante 4: WEIHNACHTSMENÜ „KLASSIK“ (3 Gänge serviert)

- Suppe nach Wahl serviert
- Hauptspeisen serviert
- Dessert serviert

Pauschalpreis: **€ 79,-** / Person

Im Preis inkludiert sind:

- Mineral- und Leitungswasser
- Grüner Veltliner (Weingut Huber, Kamptal)
- Zweigelt (Markowitsch, Carnuntum)
- Kaiser Premium Bier
- Alkoholfreie Getränke
- Kaffee

Die Speisenaufstellung finden Sie auf Seite 9 und 10,  
wählen Sie bitte dort Speisen ganz nach Ihrem Geschmack.

>>> weitere Pauschalangebote finden Sie  
auf der nächsten Seite!

## Pauschal

### Variante 5: WEIHNACHTSMENÜ „PLUS“ (4 Gänge serviert)

- Dreierlei Aufstriche mit Gebäck serviert
- Suppe nach Wahl serviert
- Hauptspeisen serviert
- Dessert serviert

Pauschalpreis: € 83,- / Person

Im Preis inkludiert sind:

- Mineral- und Leitungswasser
- Grüner Veltliner (Weingut Holzapfel, Wachau)
- Zweigelt (Weingut Pöckl, Neusiedlersee)
- Kaiser Premium Bier
- Alkoholfreie Getränke
- Kaffee

Die Speisenaufstellung finden Sie auf Seite 9 und 10, wählen Sie bitte dort Speisen ganz nach Ihrem Geschmack.

## Pauschal

### Variante 6: WEIHNACHTSMENÜ „PLUS PUNSCH“ (4 Gänge serviert inkl. Punschempfang)

- Outdoor-Punschempfang mit Feuerkörben
- Dreierlei Aufstriche mit Gebäck serviert
- Vorspeise oder Suppe serviert
- Hauptspeisen serviert
- Dessert serviert

Pauschalpreis: € 92,- / Person

Im Preis inkludiert sind:

- Mineral- und Leitungswasser
- Grüner Veltliner „Fass 4“ (Weingut Bernhard Ott, Wagram)
- Zweigelt (Weingut Pöckl, Neusiedlersee)
- Kaiser Premium Bier
- Alkoholfreie Getränke
- Kaffee

Die Speisenaufstellung finden Sie auf Seite 9 und 10, wählen Sie bitte dort Speisen ganz nach Ihrem Geschmack.

## **A** Buffet-Varianten

Buffets werden an Ihre Bedürfnisse angepasst. Bei dieser Art der Bewirtung besteht die Möglichkeit, die Vorspeise und das Dessert serviert zu bekommen und nur den Hauptgang als Buffet zu wählen. Die Verrechnung wird pro Kopf laut der am Vorabend bekanntgegebenen Gästezahl vorgenommen.

### **„Rustikal“**

Ofenfrischer Schweinsbraten  
Mini Wiener Schnitzel oder Mini Backhendl  
Gebackene Speckknödel  
Vegetarisches Gericht Ihrer Wahl

Dazu reichen wir warmen Krautsalat, Erdäpfel, Semmelknödel,  
Erdäpfel- und Blattsalat

**€ 26,90 pro Person**

### **„Abwechslungsreich“**

Geschmorter Hirschbraten  
Gebratenes Lachssteak  
Ganslkeulen  
Hausgemachte Spinat-Schafskäseknödel mit brauner Butter und Parmesan  
Mini Wiener Schnitzel oder Mini Backhendl  
Gebackene Rehschnitzel

Dazu reichen wir Blaukraut, Semmelknödel, Erdäpfel-Wedges,  
Erdäpfel- und Blattsalat, Gemüsebeilagen, Rieslingrisotto

**€ 31,90 pro Person**

Fortsetzung der Buffetangebote auf nächster Seite >>>

## „Wild Spezial“

Geschmorter Hirschbraten  
Rehgeschnetzeltes  
Hausgemachte Wildhascheeknödel  
Gebratene Ganslkeulen  
Gebackene Rehschnitzel

Dazu reichen wir Blaukraut, Kroketten, Semmelknödel, Preiselbeeren

**€ 36,90 pro Person**

## **B** Speisenauswahl für die servierten Weihnachtsmenüs

### **Vorspeisen und Suppen (bitte 2 auswählen)**

- Rindsuppe mit Leberknödel oder Fritatten
- Knoblauchcremesuppe mit Croutons und Obershaube
- Wildcremesuppe nach Art des Hauses
- Wirt in Pesenbach Vorspeisenvariation
- Kürbiscremesuppe

### **Hauptspeisen (bitte 2 bis 3 auswählen)**

- Wildspezialitäten-Teller (Rehgeschnetzeltes, geschmorter Hirschbraten und hausgemachter Wild-Hascheeknödel mit Kroketten und Blaukraut)
- Gebratenes Zanderfilet mit Kartoffeln, hausgemachter Kräuterbutter und Salat
- Wirt in Pesenbach Grillteller mit Pommes, Gemüsebouquet und Salat
- Rosa gebratenes Rumpsteak (ca. 250 g) in Rotweinsauce mit mediterranem Gemüse und Erdäpfel-Wedges
- Gebackenes Rehschnitzel mit Erdäpfel, Preiselbeerbirne und Salat
- Cordon Bleu von der Pute mit Pommes oder Bratkartoffeln und Salat
- Geschmorter Zwiebelrostbraten vom Beiried mit hausgemachten Spätzle
- Ausgelöstes Backhendl mit Erdäpfel-Vogerlsalat
- Wiener Schnitzel vom Schwein mit Butterreis, Kartoffeln und Salat
- Wiener Schnitzel von der Pute mit Petersilienkartoffeln und Salat
- Gebratene Schweinsfiletmedaillons in Pfeffersauce mit Kroketten und Gemüse
- Hausgemachte Erdäpfel-Gemüse-Laibchen mit Sauerrahmdip und Salat
- Hausgem. Spinat-Schafkäseknödel mit brauner Butter, Parmesan und Salat

**Fortsetzung auf nächster Seite >>>**

## **B** ...Fortsetzung der Speisenauswahl:

### **Desserts (bitte 2 auswählen)**

- Schoko-Walnuss-Palatschinke mit Vanilleeis
- Besoffener Kapuziner mit Schlagobers und Vanilleeis
- Joghurt-Topfennockerl mit Beerenröster
- Hausgemachtes Lebkuchenparfait mit besoffenem Zwetschkenröster
- Eispalatschinke mit Schlagobers, Schokosauce und Früchten
- Dunkles Schokoladenmousse mit Beerenröster
- Hausgemachter Topfenstrudel mit Marillenröster
- Tiramisu im Glas

Gerne kombinieren wir zwei verschiedene Desserts zu einer Dessertvariation (muss für alle Gäste einheitlich bestellt werden).

## Menübeispiel

So könnte Ihre Weihnachtsmenükarte aussehen:

### Weihnachtsfeier

#### **Empfang bei Stehtischen mit...**

Kaiser Premium vom Fass oder Prosecco Erdbeere  
oder mit Punsch im Freien...

\*\*\*

Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel  
oder Knoblauchcremesuppe

\*\*\*

Gebratenes Zanderfilet auf Rieslingrisotto  
mit sautierten Kirschtomaten

Wildspezialitätenteller mit Blaukraut und  
Semmelknödel, Kroketten

Cordon Bleu vom Schwein oder Pute mit  
Petersilerdäpfel und Salat

Hausgemachte Spinat-Schafkäseknödel  
mit brauner Butter, Parmesan und Salat

\*\*\*

#### **...vom Dessertbuffet**

Dunkles Schokoladenmousse im Glas,  
Tiramisu im Glas,  
Joghurt-Topfenockerl mit Beerenröster

**Darüber hinaus sind wir gerne für Ihre individuellen Ideen und Wünsche offen!  
Bitte kontaktieren Sie uns jederzeit unter 07233/7273 oder 0664/5190291.**

**Wir freuen uns auf Ihren Anruf und Ihren Besuch!**

Mit freundlichen Grüßen

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'F. Malfer', written in a cursive style.

Ihr Florian Malfer  
Wirt in Pesenbach

*Wirt in Pesenbach*

GASTLICHKEIT AUS TRADITION

**[www.wirt-pesenbach.at](http://www.wirt-pesenbach.at)**