

Weihnachts-Gala-Abendessen

Donnerstag, 25. Dezember 2025

Auf See

Die Gans Als Weihnachtsbraten

Der Ursprung dieses Gänsebratens geht auf die Martinsgans zurück, die oft am Gedenktag des Heiligen Martins noch vor Beginn des Advents gegessen wurde.

Der Advent hatte früher den Charakter einer Fastenzeit. Mit der Christmette endete diese, und so wurde eine Gans als Festtagsbraten zubereitet.

Ursprünglich wurde der Gänsebraten im Mittelalter neben St. Martin auch zu Michaelis am 29. September gegessen. Das traditionelle Weihnachtssessen war seit dem Mittelalter das Mettenmahl. Dieses Festtagsessen war ein Schweinebraten, der am 25. Dezember verspeist wurde. Die einfachen Leute und Bauern konnten sich als Festspeise nur Blut- und Leberwürste leisten, die Mettenwürste genannt wurden. Ein Teil dieses Essens wurde zusammen mit Kletzenbrot für die im Vorjahr Verstorbenen aufgehoben und den Armen geschenkt. Mit wachsendem Wohlstand, während der Industrialisierung wurde schließlich das Mettenmahl von dem weitaus festlicheren Gänsebraten abgelöst, dennoch werden bis in die Gegenwart traditionell in vielen Familien Würste oder Schweinebraten als Weihnachtssessen verspeist.

Gedeck

Butter ~ Winterkräutercreme ~ Liptauer Dip ~ Brotauswahl

Vegetarisches Menü

Getrüffeltos Tofu-Wintergemüse Ragout Fin
Orangen Chutney ~ Sauerkirschen

*

Feldsalat ~ Kartoffeldressing ~ Trockenobst ~ Croutons

*

„Festtags Pilzsuppe“
Spitzmorcheln ~ Steinpilze ~ Pfifferlinge

*

Cassis mit Champagner

*

Risotto-Rotkohlstrudel
Marzipan-Bratapfel ~ Petersilienwurzelpüree

*

Rumtopf Parfait im Sternanis-Biskuit mit Haselnuss-Sabayon

*

Weihnachtliche Naschereien

Vorspeisen

Eismeer Krabben Tatar
Rote Bete ~ Zitronen-Creme Fraiche ~ Crustini

Wildschwein Ragout Fin
Kürbis-Orangen Chutney ~ Sauerkirschen

Salat

Feldsalat ~ Kartoffeldressing ~ Pancetta Speckknusper ~ Croutons

Suppen

Tafelspitz Essenz ~ Wintergemüse ~ Grießnockerl

„Festtags Pilzsuppe“
Spitzmorcheln ~ Steinpilze ~ Pfifferlinge

Sorbet

Cassis mit Champagner

Hauptgerichte

Zanderfilet & Jakobsmuschel
Krustentiersauce ~ Brokkolini ~ Petersilienwurzelpüree

Weihnachts Gänsebraten
Marzipan Bratapfel ~ Preiselbeer-Rotkohl ~ Kartoffelkloß

Desserts

Rumtopf Parfait im Sternanis-Biskuit mit Haselnuss-Sabayon

Blue Stilton Käse
Schalotten-Portweinmarmelade ~ Früchtebrot

Frisch geschnittenes Obst

Weihnachtliche Naschereien

Weinempfehlung

2022 Wiener Gemischter Satz Nussberg	2018 Amarone Nectar Costasera Classico
Weingut Wienerer Wien 21.	Weingut Masi Agricola Spa
Bezirk Österreich 12,5% Vol.	Valpolicella, Venetien / Italien 15% Vol.
0,75l € 41,0	0,75l € 62,00