

**AMERA**

PHOENIX REISEN

WEIHNACHTLICHES GALA ABENDESSEN**Donnerstag, 25. Dezember 2025****Auf See****GEDECK**

Butter ~ Winterkräutercreme ~ Liptauer Dip ~ Brotauswahl

VORSPEISEN

Eismeer Krabben Tatar

Rote Bete ~ Zitronen-Creme Fraiche ~ Crustini

Wildschwein Ragout Fin

Kürbis-Orangen Chutney ~ Sauerkirschen

SALAT

Blattsalat ~ Kartoffeldressing ~ Pancetta Speckknusper ~ Croutons

SUPPEN

Tafelspitz Essenz ~ Wintergemüse ~ Grießnockerl

„Festtags Pilzsuppe“

Spitzmorcheln ~ Steinpilze ~ Pfifferlinge

SORBET

Cassis mit Champagner

Hauptgerichte

Zanderfilet auf der Haut gebraten

Krustentiersauce ~ Broccolini ~ 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

**AMERA**

PHOENIX REISEN

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 Weihnachtsessen 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 Weihnachtsessen verspeist.

VEGETARISCHES MENÜ

Geträufeltes Tofu-Lauch Ragout Fin

Kürbis-Orangen Chutney ~ Sauerkirschen

*

Blattsalat ~ 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

WEINEMPFEHLUNG

2023 Chablis AC Brocard

Weingut Jean Marc Brocard

Burgund / Frankreich

0,75l 41,00 €

2021 Châteauneuf du Pape Télégramme

Vignoble Brunier

Rhône / Frankreich

0,75l 49,40 €

