



## **Weihnachtszeit in Schönbrunn**

Das Joseph II. ist ein modernes Restaurant im Herzen der kaiserlichen Sommerresidenz Schloss Schönbrunn mitten in Wien. Wir vereinen sowohl klassische als auch moderne Elemente und bieten unseren Gästen ein einzigartiges Geschmackserlebnis in gemütlicher Atmosphäre. Wir servieren traditionelle Wiener Schmankerl und einen Querschnitt der besten Weine der Region und Österreichs.

## **FEIERN SIE EXKLUSIV IM JOSEPH II**

Wir freuen uns sehr, dass Sie diese besinnliche Zeit mit uns verbringen möchten. Zusätzlich zu unserem regulären Angebot dürfen wir Sie in der kalten Jahreszeit mit besonderen Schmankerln verwöhnen. Für weitere Informationen stehen wir Ihnen gerne jederzeit zur Verfügung.

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
Preisänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.



# M E N U



## Auftakt

**€ 14,90 pro Person**

Bevor wir Ihnen weihnachtliche Gerichte servieren dürfen, begrüßen wir Sie und Ihre Gäste an unserer Punschhütte im Gastgarten unseres Restaurants. In der weihnachtlichen Atmosphäre des Schönbrunner Schloss-Areals starten Sie mit einem Aperitif. Gerne bieten wir dazu passend folgende Getränke an

### **Hausgemachter Glühwein**

und

### **Hot Punch**

Lillet | Apfelsaft | Zimt und Alkoholfreier Punsch

\*\*\*

### **ofenfrische Maroni**





## Getränkepauschale

Die Getränkepauschale deckt 4 Stunden ab. Danach werden pro Stunde 5 EUR zusätzlich pro Person berechnet. Alternativ besteht die Möglichkeit, die Getränke nach Verbrauch abzurechnen.



### Option 1 | € 29,- pro Person

#### Aperitif

„Jubliäumsabfüllung Schönbrunn“  
Grüner Veltliner Frizzante  
Weingut Georgiberg, Südsteiermark

#### Weißwein

Grüner Veltliner „Klassik“  
Weingut Fuhrgassl-Huber, Wien

#### Rotwein

Zweigelt „Klassik“  
Weingut Fuhrgassl-Huber, Wien

#### Mineralwasser

Römerquelle still | prickelnd

#### Bierspezialitäten

Pils | Lager | Radler

#### Softdrinks

#### Kaffee- und Teespezialitäten



### Option 2 | € 39,- pro Person

#### Aperitif

„Vienna's Best Brut“  
Weingut Wailand, Wien

#### „Wiener Spritz“

Apfel - Zimt Likör | Frizzante | Soda |  
Apfel

„Burschik's“ Vermouth Spritzer  
Roter Vermouth | Soda | Zitrone

#### Weißwein

Grüner Veltliner „Schönbrunn“  
Weingut Georgiberg, Südsteiermark

#### Rotwein

Blauer Zweigelt „Schönbrunn“  
Weingut Georgiberg, Südsteiermark

#### Mineralwasser

Römerquelle still | prickelnd

#### Bierspezialitäten

Pils | Lager | Radler

#### Softdrinks

#### Kaffee- und Teespezialitäten



# W E I H N A C H T S M E N Ü J O S E P H



**3 Gänge | € 49,00 pro Person**

## **Vorspeisen Variation**

Rote Rüben-Carpaccio | Walnüsse | Honig | Vogerlsalat  
Roastbeef | Pinienkerne | Preiselbeeren  
Geräucherter Emmentaler | Kürbisspalte | Ribisel

\*\*\*

## **Rosa gebratene Entenbrust**

Kartoffelpüree | Babykarotten | rotes Birnenschutney |  
Jus  
oder

## **Lachsfilet**

Waldpilze | Babykartoffeln | Krenschäum  
oder

## **Cremiges Buchweizenrisotto**

Portobellopilze | karamellisierten Feigen | Gorgonzola |  
Friséesalat

\*\*\*

## **Dessert Variation**

Maroni Mousse | Kirschragout Topfenknödel | Weiße  
Schokolade | Kürbis Beerensorbet





W E I H N A C H T S M E N Ü  
V E G A N



4 Gänge | € 39,00 pro Person

**Karotten-Birnen-Carpaccio**

Karotten-Fencheldressing | Pinienkerne Karottenchips

\*\*\*

**Kürbiscremesuppe**

Kürbischips | Muskatschaum

\*\*\*

**Geschmorter Portobellopilz**

Gemüse Tabouleh | Tomatenmayonnaise

Friséesalat

\*\*\*

**Kamillen-Pannacotta**

Kirschenragout





# B U F F E T

**3 Gänge | € 49,00 pro Person**

## **Süßsaurer mariniertes Kürbis**

Pinienkerne | Rucola

## **Rote Rüben-Carpaccio**

Walnüsse | Ziegenkäse | Vogelsalat

## **Kürbissuppe**

Kürbiskernöl

\*\*\*

## **Lachsfilet**

Waldpilze | Babykartoffeln | Krenschaum

## **Hirschgulasch**

Serviettenknödel

## **Kürbisgnocchi**

Salbei | Parmesan

\*\*\*

## **Topfenknödel**

süße Butterbrösel | Zwetschkenröster  
und

## **Apfelstrudel**

Vanillesauce | Schlagobers

Bitte beachten Sie, dass wir unsere Buffets ab einer reservierten  
Personenanzahl von 30 Gästen bereiten.