



RESTAURANT THRESL
IM
GARTENHOTEL MARIA THERESIA

Wir empfehlen uns
für Ihre Weihnachtsfeier 2025



Man kann seine Aufgabe auch mit einem lachenden Gesicht ernst nehmen!

In diesem Sinne heißen wir Sie mit einem ernst gemeinten Lächeln
Herzlich willkommen!

Das Team vom Gartenhotel Maria Theresia freut sich für Sie da zu
sein, und verspricht vollen Einsatz für Ihre Weihnachtsfeier.

Mit kulinarischen Highlights und umsichtigem Service
garantieren wir alles für Ihr Wohlbefinden zu tun.

+43 5223 56313-0
thresl.gartenhotel.at

Therisiensaal

Charmant und großzügig präsentiert sich unser wunderschöner Therisiensaal.

Heimisches Zirbenholz, liebevolle Details und unsere stimmungsvolle Beleuchtung verwandeln Ihre Weihnachtsfeier in ein einzigartiges Erlebnis.

Ideal für Ihr Fest mit **bis zu 160 Gästen!**

Ein weiterer Pluspunkt: Unsere Hausbar befindet sich direkt neben dem Eingang zum Saal.



Reimmichlsaal

In außergewöhnlichem Glanz erstrahlt unser Festsaal.

Bis zu 100 Gäste kommen hier in den Genuss eines rauschenden Festes.

Lassen Sie sich von der wundervollen Dekoration und der Eleganz dieses besonderen Rahmens verzaubern!

Unsere Stüberln

Für Ihre Weihnachtsfeier im kleinen Rahmen bieten sich unsere charmanten Stüberln an. Behaglichkeit und Charme eines Tiroler Gasthauses verwandeln Ihr Fest in ein entspanntes Miteinander.

In unseren Stüberln findet sich Platz **für 5-30 Personen.**

In harmonischer Atmosphäre werden Sie und Ihre Kollegen mit unserem hervorragenden Essen und kompetenten Service verwöhnt.



Weinkeller

Umgeben von den Gewölben unseres über 100 Jahre alten Kellers finden **bis zu 25 Gäste** Platz für eine unvergessliche Weihnachtsfeier.

Das warme Licht, die besondere Akustik und das gemütliche Ambiente schaffen eine Atmosphäre, die verzaubert.

Ob als Highlight oder Abschluss eines festlichen Abends ganz für sich – hier erlebt ihr ein stimmungsvolles Fest im kleinen, exklusiven Rahmen.

Aperitif



Nachdem Sie Ihren bevorzugten Raum gewählt haben, empfehlen wir Ihnen und Ihren Gästen einen gemütlichen Aperitif. Zur Auswahl stehen einerseits unsere einladende Hausbar direkt vor dem offenen Kamin oder auch unsere romantisch-winterliche Terrasse.

Wir bieten Ihnen gerne an:

- Sekt (pur oder mit Orangensaft, Hollersirup oder Erdbeermark)
- Campari Soda und Orange
- Hugo
- Aperol
- Pfiff Bier

Auf unserer Terrasse bieten wir bei passendem Wetter Glühwein und Punsch an!

Auf Wunsch servieren wir belegte Brötchen, knusprige Häppchen und andere Köstlichkeiten ganz nach Ihrem Geschmack!



Unsere Weinempfehlung



Chardonnay

11, Winzerhof R. Bründlmayer

Strahlendes Gelb, vielfältiger Duft, am Gaumen geschmackvoll

€ 35,50

Weinviertel DAC Classic

Weingut Hagen Mailberg

Elegant, fruchtig und würzig in der Nase, am Gaumen Kernobstfrucht und typisches „Veltlinerpfefferl“, extrem vielschichtig, langer angenehmer Abgang mit finessereicher Exotik und animierender Säure

€ 34,50

Cuvée Martin

Grüner Veltliner, Gelber Muskateller und Sauvignon Blanc

Frisch und fruchtig, mit zart-würzigem Bouquet, am Gaumen tolle Frucht, sehr verspielt und aromatisch, frisch und leichtgewichtig

€ 33,50

Red One

11, Winzerhof R. Bründlmayer

Kräftiges Rubingranat, ausgeprägte Aromen, am Gaumen finessereich, samtig-mild

€ 35,50

Blauer Zweigelt

Weingut Hagen Mailberg

Röstige Noten, Sommerkirsche, Zwetschke, klar und zugänglich, satte Frucht, nahezu juvenil, süffig, sortentypisch und kraftvoll, guter Trinkfluss

€ 35,50

Cuvée Laurenz

Zweigelt und St. Laurent (ZW/StL)

In der Nase frische Himbeere und Weichsel, am Gaumen setzt sich die knackige Beerenfrucht fort, perfekte Balance von Frucht und Edelholz, trendig und modern.

€ 35,00

Weitere Weine empfehlen wir Ihnen im persönlichen Gespräch,
individuell passend zu Ihrem Geschmack.

Weihnachten 2025 im Thresl



Der Nikolaus sagt „TEILEN“:

Ihre Weihnachtsfeier könnte im Zeichen von „Sharing is caring“ stehen.

Als besonderes Highlight servieren wir Ihnen gerne einen raffinierten Vorspeisenturm mit ausgewählten Köstlichkeiten zum Teilen und Genießen.

Festliches Gedeck mit hausgemachten Brot, aufgeschlagener Butter und feinem Aufstrich
Euro 2,00 p.P.

Vorspeisenturm

Wir servieren für einen liebevoll angerichteten

Vorspeisenturm zum Teilen € 16,90 pro Person

Prosciutto Crudo

Melonen-Apfelgelee/ Hagebutte/ Cumberland/ Frisee

Rindertartar

geräucherte Paprikamayonaise/ Rosmarincroutons/
Schnittlauchbutter/ gebeiztes Eigelb/ Anchovis/
Chilli/ Kapern/ Sprossen

Büffelmozzarella

Avocado Creme Fraiche/ Tomatenchip/
Tomatengel/ Basilikum/ bunte Babyparadeiser





Suppen



Kraftsuppe vom Rindertafelspitz

Kräuterfrittaten/ Schnittlauch

€ 6,90

Cappuccino von Pastinake

Thymian

€ 7,90

Karamellierte Kürbis-Ingwer-Schaumsuppe

mit Curry-Popcorn

7,90

Thai-Spargelcreme

mit Erdbeerspuma und Rosmarin-Croutons

€ 8,50

Steinpilzcreme

mit Walnüssen und Croutons

€ 8,90

Info

Wir brauchen 1 Woche vor der Feier eine verbindliche Anzahl der Fleisch- und Fischbestellung



Bitte beachten Sie!

Wir bitten Sie **einheitlich 1 Suppe** für die gesamte Gruppe zu wählen!

Es ist nicht möglich verschiedene Suppen innerhalb einer Gruppe zu servieren!!



Fleischgerichte

Rinderfilet rosa gebraten

mit Demi-Glace, Spinatbiskuit und Schalotten € 39,90

Entenbrust

mit Preiselbeersauce, Erbsenkresse und Beeren € 28,90

In Rosmarin sautiertes Schweinefilet

mit Calvados, gegrilltem Apfel und knuspriger Petersilie € 29,90

Kalbshuft, langsam bei Niedrigtemperatur gegart

BBQ-Jus / frische Kresse / Korallenchip € 33,90

Roulade von der Edelpute

Curry / knuspriger Babyspinat / gepuffter Reis € 24,90

Beilagen

Rosmarinerdäpfel, Kürbisrisotto und buntes Grillgemüse

Alle unsere Hauptspeisen werden mit diesen Beilagen in beliebiger Menge serviert!

Es ist uns besonders wichtig, dass alle Gäste satt und zufrieden das festliche Essen genießen – darum garantieren wir reichlich Nachschlag auch bei Fleisch, Fisch und Saucen.

Bitte beachten Sie!

Wir bitten Sie **maximal 1 Fleischgericht** für alle Ihre Gäste festzulegen!

Leider ist es nicht möglich mehrere Gerichte innerhalb einer Gruppe zu servieren!!



Fischgerichte

Thunfisch

mit zweierlei Sesam, Avocado, Granatapfel und Frisée € 36,00

Forelle im Ganzen gebraten

mit Kräuterbutter, Zitronenchip und Krenschaum € 28,90

Riesengarnelen vom Grill

mit Erbsencreme, Krustentierschaum und Zitronenchip € 29,90

Rotbarschfilet

mit Rieslingschaum und gepufftem Quinoa € 26,90

Jakobsmuscheln

mit Zweigelt-Kräutercreme und Safranschaum € 32,90

Beilagen

Rosmarinerdäpfel, Kürbisrisotto und buntes Grillgemüse

Alle unsere Hauptspeisen werden mit diesen Beilagen in beliebiger Menge serviert!

Es ist uns besonders wichtig, dass alle Gäste satt und zufrieden das festliche Essen genießen – darum garantieren wir reichlich Nachschlag auch bei Fleisch, Fisch und Saucen.

Bitte beachten Sie!

Wir bitten Sie **maximal 1 Fischgericht** für alle Ihre Gäste festzulegen!

Leider ist es nicht möglich mehrere Gerichte innerhalb einer Gruppe zu servieren!!

Dessert Platten/Turm

„Sharing is Caring“



Zum krönenden Abschluss erwarten Sie festlich arrangierte Dessertplatten – eine harmonische Vielfalt an saisonalen Leckerbissen, fruchtige sowie schokoladige Akzente und weihnachtliche Nascherei zum Teilen.

**Ein garantierter Hochgenuss
für alle Naschkatzen!**



Veganes Menü



Karamellisierte Kürbis-Ingwersuppe

Curry-Popcorn / Kresse

€ 7,90

Auberginen-Risotto

Ras el-Hanout / gebackene Gemüsepraline / Rosmarin

€ 22,90

Kokos-Panna-Cotta

Mango-Süppchen / Beeren

€ 10,90

**Wir bemühen uns, dass jeder Gast den Abend
unbeschwert genießen kann.**

Ob Unverträglichkeiten, glutenfreie Alternativen oder vegane
Ernährung – wir kümmern uns um Ihre Bedürfnisse.
Bitte klären Sie mit uns alles im Vorfeld ab damit wir gemeinsam
das richtige Angebot für Ihre Gäste abstimmen können.



Schnapswagerl

Nach einem ausgiebig-geschmackvollen Menü empfehlen wir Ihnen und Ihren Gästen unsere besonderen Edelbrände.

Auf unserem Schnapswagerl ist für jeden Geschmack etwas dabei:
von klaren Schnäpsen bis hin zu köstlichen Likören!

Preis pro Schnaps oder Likör € 4,80

Herzhaftes zu später Stunde

**Bei so viel Feiern und Genießen kommt eine köstliche Stärkung
zwischendurch gerade recht und belebt die Stimmung!**

Wählen Sie aus unserem Angebot:

- Gulaschsuppe mit Brot
- Würziges Würstl mit Senf und Brot
- Chicken Wings mit pikanten Saucen
- Feuriges Chili con Carne
- Kalte Platte mit Speck und Käse

Die individuell bestellte Menge dieser Zwischenmahlzeit wird entsprechend verrechnet.

Oder möchten Sie Ihre Gäste einfach mit ein paar Weihnachtskeksen
und Mandarinen in Stimmung bringen?

Bitte beachten Sie!

Unser Restaurant ist für Feiern **bis 23:30 Uhr** geöffnet.

Für Weihnachtsfeiern, bei denen die Stimmung
gerne länger anhält, können Sie vorab ein
exklusives **Late Night Package dazubuchen!**



Unsere Zimmer

Nach ausgiebigem Feiern können Sie sich auf eine erholsame und komfortable Nacht in unseren neuen, schönen Zimmern freuen!



Theresienzimmer

Gemütlich und hell, in Eiche oder Zirbe,
Badezimmer mit Dusche oder Badewanne, teilweise mit Balkon.

Doppelzimmer: € 88,00 pro Person

Einzelzimmer: € 99,00 pro Person

Kaiserzimmer

Geräumig und stilvoll, in Eiche oder Zirbe, mit einer gemütlichen Sitzecke,
Badezimmer mit Dusche oder Badewanne, teilweise mit Balkon.

Doppelzimmer: € 93,00 pro Person

Einzelzimmer: € 104,00 pro Person

Ihre Buchung



Firmenname: _____

Ansprechpartner: _____

Firmenanschrift: _____

Telefonnummer: _____

Datum der Feier: _____

☐ Stüberl ☐ Reimmichlsaal ☐ Theresiensaal ☐ Weinkeller

Anzahl der Gäste: _____

Eintreffen der Gäste ab ca. _____

Aperitif: ☐ ja ☐ nein

Glühweinempfang im Garten: ☐ ja ☐ nein

Ihre Menüauswahl / Preis: _____

Ihre Weinauswahl / Preis: _____

Schnapswagerl: ☐ ja ☐ nein

Mitternachtsjause: ☐ ja ☐ nein

Late Night Package: ☐ ja ☐ nein

Weihnachtsgebäck & Mandarinen zum Naschen einstellen: ☐ ja ☐ nein

Anzahl benötigter Zimmer: von _____ bis _____

Unterschrift: _____

Abschließend möchten wir noch anmerken, dass wir für Wertgegenstände, Geschenke, Tortenständer, technische Geräte oder sonstige von Ihnen oder Dritten bereitgestellte oder mitgebrachte **KEINE HAFTUNG** übernehmen!

Notizen





info@gartenhotel.at | www.gartenhotel.at