



*Gasthof "Zur Post", Fam. Lettner
Marktplatz 1, 4331 Naarn
072 62/582 50 Fax -5
info@gasthoflettner.at
www.gasthoflettner.at*



Sehr geehrter Kunde!

Wir möchten Sie unter dem Motto
„genussvoll, herzlich, gemütlich und besinnlich“
in eine entspannte, harmonische Atmosphäre mit unseren
weihnachtlichen Köstlichkeiten verwöhnen!

Genießen Sie, eine der schönsten Zeiten im Jahr in unserem Hause.

*Kompetente Gastgeber bieten Ihnen persönliche Betreuung. In unseren
unvergleichlichen Räumlichkeiten sind Sie mit allen organisatorischen
Arbeiten in besten Händen.*

**Wir garantieren Ihnen „FAIRE PREISE“
und herzliche Gastfreundschaft!**

Wir möchten, dass Sie sich bei uns „wohl fühlen“
und haben Ihnen daher ein „faïres“
Preis/Leistungsangebot erstellt.
Persönliche Betreuung bei der Organisation Ihrer
Veranstaltung ist uns ein **besonderes Anliegen!**

Das garantiert Ihnen



feiern Sie Ihr Weihnachtsfest bei uns!

Unsere Räumlichkeiten stehen Ihnen selbstverständlich auch für Familienfeiern, Firmenfeste, Jubiläen, Hochzeiten, diverse Veranstaltungen oder auch für einen Abend zu zweit gerne zur Verfügung.

Lehnen Sie sich zurück – und genießen Sie Ihren Anlass zum Feiern – wir beraten Sie gerne und stehen Ihnen bei Ihrem Fest mit all unserem Können zur Seite!

Kein Genuss ist vorübergehend,
denn der Eindruck,
den er zurücklässt,
ist bleibend!

(Johann Wolfgang von Goethe)



Unsere KAPAZITÄTEN

- Gaststube – 45 Personen
- Florianistüberl – 50 Personen
- Jägerstüberl – 30 Personen
- Kegelbahn – 20 Personen
- romantischer Gastgarten – 90 Personen
- Festsaal – 400 Personen



Auch für Ihre private Feier zu Hause oder für Ihr Catering sind wir gerichtet!!!

Gerne beraten wir Sie bezüglich Speisenauswahl und Menüvorschläge.



**Für den kulinarischen Teil der Weihnachtsfeier, wird
Sie unser Küchenteam mit folgenden Köstlichkeiten
verwöhnen.**

Suppen/Vorspeisen:

**Rindfleischsülze mit Broccoli und
Eierschwammerl**
auf marinierten Sprossen-
Ruccolasalat und Jour Gebäck

**Duett aus den Gewässern
Räucherlachsroulade und
Forellenfilet**
auf knackigem Blattsalat mit
Balsamico-Dillsauce

Klare Rindssuppe
mit Frittaten, Grießnockerl,
Leberknödel oder Fleischstrudel

**Kürbiscremesuppe mit gebratenen
Prosciuttostreifen**

Wildpürresuppe
mit Obershaube und Kräuterwürferl

Hauptspeisen:

Grillvariation
von der Rinderhüfte, Putensteak und Schweinemedallion
dazu würzige Bratkartoffel, Grillgemüse und Salatteller

Gebratenes Duett vom Lachsrücken und Thunfischsteak
serviert mit cremigen Blattspinat, Kartoffelstrudel und Salatteller

Schmorbraten vom Hirschkalbsschlögel
auf Rotweiburgunderjus, Erdäpfelkroketten, Serviettenknödel und Rotkraut



Rosa gebratene Schweinemedallions auf Pfeffersauce
serviert mit gratinierten Kartoffel, Speckbohnen und Salatteller

Gegrilltes Putensteak
auf Kürbisrisotto, Speckfisolten und Salatteller

Kalbsbraten
serviert mit Kräuterreis, Petersilienkartoffel und Salatteller

Putencordon Bleu
serviert mit Kräuterreis, Petersilienkartoffel und Salatteller

Saltimbocca alla romana
(**Rindsschnitzerl mit Rohschinken und Salbei**)
auf Steinpilzragout, Mandelschupfnudeln, gegrilltes Gemüse und Salatteller

Zwiebelrostbraten von der Rinderhüfte
serviert mit hausgemachten Spätzlen, glacierten Karotten und Salatteller

„Pute Natur“ in Cognacrahmsauce
serviert mit hausgemachten Mandelschupfnudeln, Gemüsebouquet und Salatteller

Ofenfrisches Surbratl
serviert mit Kartoffelknödel, Petersilienkartoffel und warmen Krautsalat

Hirschpfefferragout "Försterart"
serviert mit hausgem. Spätzle, Preiselbeer und Rotkraut

Dessert`s:

Eispalatschinke
mit hausgemachtem Vanilleeis, Schlagobers und Schokosauce

leichte Topfen-Joghurtcreme im Glas
mit Pfirsichmousse und Marilleneis

**Helles und Dunkles Schokoladenmus
mit Mangoschaum**

**hausgemachte Wachauer Marillenknödel
mit Butterbrösel und Schlagobers**

**flaumige Nougatknödel in Butterbrösel
mit hausgemachtem Schokoladeneis**

Schoko-Sacher-Tort

oder lieber a Dessertbufft:

**Tiramisu, gebackene Apfelscheiben, Kaiserschmarren, flambierte Bananen,
Bailyschnitte, Joghurtfruchtschnitte, Topfenougatknödel, Schneebällchen,
Topfenjoghurtcreme mit Pfirsichmus, Ananas-Melonensalat, frische Früchte, 2-erlei Eis,**



<http://imgenphoto.de>