

ZUM OXN

IHRE WEIHNACHTSFEIER IM ^{zum}OXN

Im ^{zum}OXN ist alles vereint, was man so braucht, um eine gute Zeit zu haben, das Jahr 2023 besinnlich ausklingen zu lassen und mit Ihren Freunden, Kollegen und Mitarbeitern zu feiern. Vom Glühweinempfang mit leckeren Zimtpopcorn übers Erinnerungsfoto in unserer Vintage-Fotobox bis zum Gaumenschmaus im Restaurant, bei dem uns jetzt schon das Wasser im Mund zusammenläuft. Sie merken, auch wir freuen uns schon sehr auf diese einzigartige Zeit und können es kaum erwarten, mit Ihnen einen tollen Abend zu verbringen.

ALLES WAS IHR (LEBKUCHEN)HERZ BEGEHRT

Ab 17 Uhr laden wir Sie herzlich ein, unseren Winter-Aperitif auf unserer festlich geschmückten Terrasse mit Lagerfeuer, Mistelzweigen und vielem mehr zu genießen. Dort erwarten Sie köstliches Zimtpopcorn, Glühwein, Bosna, erfrischende Kaltgetränke und natürlich eine ganz besondere Atmosphäre, um sich auf einen fröhlichen Abend einzustimmen. Wir möchten, dass Sie diese Zeit in vollen Zügen auskosten können – genießen Sie sie so lange, wie es Ihnen gefällt. **Wir ersuchen Sie jedoch, pünktlich zur von Ihnen reservierten Uhrzeit Ihren Platz im Restaurant einzunehmen.**

SO KÖNNTE IHRE WEIHNACHTSFEIER AUSSEHEN

AB 17 UHR
WINTER-APERITIV



IHRE RESERVIERTE UHRZEIT
MENÜ IM RESTAURANT

DANACH
GEMÜTLICHER
AUSKLANG

UNSER ^{zum}OXN FONDUE-SPECIAL

Das kulinarische Highlight für den Winter

Der Fondue-Abend wird Sie und Ihre Mitarbeiter begeistern. Kaum ein Dinner ist festlicher und passt mehr zur Weihnachtszeit als das traditionelle und feierliche Fondue.

TAPAS VARIATION

gereifter Speck | Maroni-Cappuccino | ofenfrisches Brot | Aufstrich

xxx

FONDUE

180 Gramm vom Kalb, Rind und Huhn | Halloumi
(180 Gramm nur Rinderfilet – Aufpreis 15.00€)

xxx

BAYERISCH CREME

Spekulatius | Beeren Sorbet

Fondue pro Person 59.00€

Unsere Fondue-Specials werden mit einem grünen Salat und verschiedensten hausgemachten Saucen von klassisch bis verrückt serviert – vertrauen Sie uns!

Weiters stellen wir folgende Beilagen nach Bedarf ein:
gegrilltes Knoblauchbrot | Steakhouse-Pommes
Brot von der Bäckerei Brandner

UNSERE MENÜ-EMPFEHLUNG

TAPAS VARIATION

Taco | Maroni-Cappuccino | Ziegenkäse | Kürbis

RINDSUPPE

Kaspressknödel

ZWEIERLEI VOM RIND

Flanksteak | geschmortes Schulterscherz | Kartoffelpüree | Gemüse

oder

ANTHERINGER FORELLENFILET

Rote Bete Risotto | Ricotta | Lauch-Öl

FLÜSSIGER SCHOKOLADENKUCHEN

Vanilleeis | Waldbeeren

pro Person 62.00€

UNSERE VEGETARISCHE MENÜ-EMPFEHLUNG

TAPAS VARIATION

Taco gefüllt mit Halloumi | Maroni-Cappuccino | Ziegenkäse | Kürbis

CREMESUPPE *vegan*

Kürbis | Apfel | Ingwer | Kokos

FALAFEL *vegan*

Blaukraut | Süßkartoffel | Birne

oder

ROTE BETE RISOTTO

Ricotta | Lauch-Öl

TOPFEN-NOUGATKNÖDEL

Walnuss-Butterbrösel | Zwetschge | Vanille-Eis

pro Person 49.00€

ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN

Gerne gehen wir auf vegane Wünsche ein und passen unsere Speisen für Allergiker und Unverträglichkeiten an. Geben Sie uns hierzu bitte bei der Menüauswahl Bescheid. Auf spätere Anpassungen kann keine Rücksicht genommen werden.

Falls keiner unserer Menüvorschläge Ihren Geschmack trifft, stehen wir Ihnen gerne zur Seite. Sie haben die Möglichkeit, Ihr eigenes Menü aus unserer à la carte Karte zusammenzustellen- diese senden wir Ihnen auf Wunsch gerne zu.

Wir möchten Sie darüber informieren, dass ab 0:30 Uhr die letzte Runde serviert wird und um 1:00 Uhr die Sperrstunde beginnt.

Wir freuen uns sehr, dass Sie Ihre Feier mit und bei uns feiern möchten und wünschen eine besinnliche und vor allem gesunde Vorweihnachtszeit.

**MARTIN ABLINGER
und das ^{zum}OXN TEAM**

Das Kleingedruckte: die finale Personenanzahl ist uns bis 14 Tage vor Ihrer gebuchten Feier bekanntzugeben. Spätere Änderungen betreffend Personenanzahl müssen mit dem vereinbarten Menüpreis verrechnet werden.