Inspirationen für Advent- & Weihnachtsfeiern 2025

Familienhotel Post & Villa Postillion am See

Ein Partner von

Slow Food Village MILLSTATT KÄRNTEN

Advent- und Weihnachtsfeiern
stimmungsvoll, gemütlich mit viel Liebe zum Detail

im Familienhotel Post oder in der Villa Postillion am See

Seit über einem Jahrhundert lädt unser Haus zu Festen und Feierlichkeiten in der Region Millstätter See ein. Für Ihre Weihnachtsfeiern bieten wir mit unseren einzigartigen Räumlichkeiten ein ganz besonderes Ambiente. Dazu köstliche Gerichte, ein herzliches Service und alles mit viel Liebe zum Detail. Entdecken Sie unsere vielfältige Speisenauswahl und lassen Sie sich von unseren Menüs inspirieren. Gerne kreieren wir auch ein Menü ganz nach Ihrer Vorliebe.

Treten Sie ein in unser liebevoll geschmücktes Haus und freuen Sie sich auf eine stimmungsvolle herzliche Feier.

Gleich kontaktieren und Termin sichern

office@familienhotelpost.com| +43-4766-2108

PS: Verbinden Sie Ihre Weihnachtsfeier mit einem schönen Spaziergang am kunstvollen Millstätter Lichtweg

---

Slow Food

Als K.u.K Hoflieferant belieferten wir bereits den österreichischen Kaiser mit bestem Fisch, jetzt sind wir Slow-Food Partner. Gut.sauber.fair An diesen 3 Prinzipien orientiert sich Slow Food. Verantwortung für bewusstes Genießen und nachhaltige Lebensmittel aus der Region. Die biologische und geschmackliche Vielfalt soll bewahrt und gefördert werden. Aus Überzeugung und mit Leidenschaft. Daher arbeiten wir bereits seit vielen Jahren eng mit unseren regionalen Lieferanten zusammen und sind stolz darauf Ihnen einige Beispiele nennen zu können:

Fangfrische Reinanken aus der eigenen Netzfischerei oder Kärnten Fisch

Regionale Milch & Käse von der Oberkärntner Molkerei

Kärntner Nudl aus der norischen Nudelwerkstatt

Fruchtsäfte von APO

Eier vom Biobauern Winkler vlg.“Weberhans“ aus Millstatt

Honig vom Bienenhof Millstätter See, Josef Tuppinger, Obermillstatt

Kräuter aus Barbaras hauseigenen Kräutergarten

Aperitif & Einstimmung

Beginnen Sie doch Ihre Feier mit einem feinen Aperitif an der Bar oder auf der Terrasse mit warmem Glühmost oder Punsch vom Feuerkessel. Auf Wunsch bieten wir dazu auch Fingerfood.

Fingerfood

Pro Stück 1,90 € Mindestabnahme 10 Stück pro Sorte

Mini Lauch-Quiche

Mini Karfiol-Tomaten-Quiche

Mini Pizzen (Schinken, Salami oder Margherita)

Mini Plunder-Schnecken (Pesto, Tomate, Sauerrahm)

Thunfisch-Tramezzini

Räucherlachs-Tramezzini

Tomate-Mozzarella-Spieße

Antipasti-Spieße

Mini Wrap Thunfisch/Rucola

Mini Wraps Räucherlachs/Rucola

Mini Wrap Prosciutto/Rucola

Pro Stück 2,00 € Mindestabnahme 10 Stück pro Sorte

Mousse von der geräucherten Reinanke auf Pumpernickel

Sauer eingelegtes Reinankenfilet auf Crostini mit Pesto

Gebeiztes Reinankenfilet auf Laugencrostini mit Dill-Senf-Creme

Belegte halbe kleine Semmeln mit Aufschnitt, Käse, vegetarischem Aufstrich

Ein Partner von

Menü-Inspirationen

Gerne erstellen wir auch ein Menü ganz nach Ihrer Vorliebe und beraten Sie gerne

Winterzauber

Gedeck

***

Tatar von der hausgeräucherten Reinanke mit karamellisierten Apfelspalten

***

Rote Rübensuppe mit Kren-Crostini

***

Confierte Entenkeule mit Rotkraut, karamellisierten Kastanien und Erdäpfelknödeln

oder

Kürbisravioli mit Spinat, karamellisierten Walnüssen und Landfrischkäse in Tomatencreme

***

Maronenmousse-Schnitte auf Orangengelee mit karamellisierten Kastanien und Eierlikörcreme

EUR 39,-

Menü Klassik

Salat vom Buffet

***

Kartoffel-Lauchsuppe mit frittierten Jungzwiebeln

***

Wienerschnitzel vom Schwein oder Kalb mit Petersilerdäpfeln und Preiselbeeren

oder

Gebratenes Forellenfilet auf lauwarmem Erdäpfel-Vogerlsalat

***

Lauwarmes Schokoladen-Nussküchlein mit Schlagobers und Schokoladensauce

EUR 30,- bzw. 36,- (Schwein oder Kalb)

Weihnachtsfeier-Klassiker

Basilikum-Mousse mit Kräutersalat und gebeizten Kirschtomaten

***

Maronicremesuppe mit Apfel-Schöberl

***

Gegrilltes vom Schwein, Rind und Hendl mit Pommes Frites, Gemüse und Knoblauchdip

oder

Gebratenes Kärntner Lax'n Filet auf Kräuter-Erdäpfelpüree mit glasierten Karotten

***

Tiramisu mit marinierten Mandarinen und Vanilleeis

EUR 39,-

Einmal was Anderes

Karfiol Panna Cotta mit marinierten Bohnen, Tomaten und Karotten

oder

Rollmops von der Reinanke mit Forellenkaviar auf Apfel-Selleriesalat und Gurkenschaum

***

Bouillabaisse (franz.Fischsuppe)mit Millstätter Seefischen, reichlich Gemüse und Sauce Rouille

***

Geschmorte Ochsenbackerl auf Pilz Risotto mit süßsaurem Kürbis

oder

Gebratener Kärntner Lax'n und warm geräucherter Saibling mit Pastinakenpüree, sautierten Kohlsprossen und Pimentoschaum

***

Crème Brûlée mit Tahiti Vanille, Zwetschgenragout und Zimtschaum

EUR 45,-

Ein Partner von

Slow Food Village MILLSTATT KÄRNTEN

Menü Regional

Gedeck

***

Salat vom Buffet

***

Tatar von der hausgeräucherten Reinanke mit karamellisierten Apfelspalten

***

Tranche vom Österreichischen Premium Salon Beef Beiried

mit Röstgemüse, Erdäpfelgratin und Rosmarinjus

oder

Gebratenes Kärntner Lax'n Filet auf Kräuter-Erdäpfelpüree mit glasierten Karotten

oder

Kärnter Kasnudel mit brauner Butter und Schnittlauc

***

Weißes und Dunkles Schokoladenmousse mit Birnenkompott und Haselnußeis

EUR 44,-

Ein Partner von

Speisen-Inspirationen für Weihnachtsmenüs

Gerne stellen wir Ihnen eine passende Menüfolge zusammen. Bei einem 3 Gang Menü bieten wir gerne 5%, bei 4 Gang 10% Nachlass auf den Gesamtpreis.

Wir kochen frisch, daher bitte maximal 2 Vorspeisen und 3 Hauptgerichte zur Wahl

Vegetarische Vorspeisen

Basilikum-Mousse mit Kräutersalat und gebeizten Kirschtomaten
6,50

Karfiol Panna Cotta mit marinierten Bohnen, Tomaten und Karotten
7,50

Rote Rübensalat mit Orangenfilets, Avocado, Seidentofu und gerösteten Haselnüssen
7,50

Vorspeisen mit Fleisch

Beef Tatar vom Kalbinfilet mit Wachtelspiegelei, Trüffelremoulade und gerösteten Steinofenbaguette-Scheiben
16,00

Vitello Tonnato vom rosa gebratenem Kalbstafelspitz
11,50

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesan
11,50

Mariniertes Rindfleisch mit Zwiebeln, Wurzelgemüse und Kürbiskernmayonnaise
12,00

Vorspeisen mit Fisch

Unsere Fische beziehen wir aus der eigenen Netzfischerei bzw. aus der Region

Dreierlei von der Reinanke
10,50

Tatar von der hausgeräucherten Reinanke mit karamellisierten Apfelspalten
9,50

Hausgebeizte Lachsforelle mit karamellisiertem Pumpernickel und Honig-Dill-Senfsauce
11,00

Rollmops von der Reinanke mit Forellenkaviar auf Apfel-Selleriesalat und Gurkenschaum
11,00

Ein Partner von

Slow Food Village
MILLSTATT KÄRNTEN

Suppen mit Fleisch oder Fisch

Bouillabaisse (franz.Fischsuppe)mit Millstätter Seefischen, reichlich Gemüse und Sauce Rouille
11,00

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons
6,50

Klare Rindsuppe mit Frittaten oder Grießnockerln
5,50

Vegetarische und vegane Suppen

Für unsere veganen Suppenvarianten verwenden wir eine vegane Kochsahne auf Linsenbasis

(vegan Aufpreis EUR 1.-)

Karotten-Ingwer-Suppe mit Limettenschaum
6,00

Rote Rübensuppe mit Kren Crostini
6,00

Maronicremesuppe mit Apfel-Schöberl
6,00

Tomatencremesuppe mit Pesto
5,50

Ein Partner von

Hauptgänge mit Fleisch oder Geflügel

Wir verwenden ausschließlich Fleisch und Geflügel aus Österreich und wenn möglich aus der Region

Hirschrückenmedaillon mit Pinienkernkruste, Hadn-Soufflé und pfeffrigen Weichseln
28,00

Tranche vom Österreichischen Premium Salon Beef Beiried
mit Röstgemüse, Erdäpfelgratin und Rosmarinjus
26,00

Maishendlbrust mit Pistou und Kräutercremesterz
20,50

Geschmorte Ochsenbackerl auf Pilz Risotto mit süßsaurem Kürbis
21,50

Gegrilltes vom Schwein, Rind und Hendl mit Herzoginkartoffeln, Gemüse und Knoblauchdip
24,00

Confierte Enten-oder Gänsekeule mit Rotkraut, karamellisierten Kastanien und Erdäpfelknödeln
18,50

Wiener Schnitzel mit Petersilerdäpfeln und Preiselbeeren
vom Kalb 24,90
vom Schwein 16,50

Saltimbocca mit Kräuter Risotto und knackigem Gemüse
vom Kalb 25,90
vom Schwein 17,50

Hauptgänge mit Fisch

Unsere Fische beziehen wir frisch aus der Region

Gebratener Kärntner Lax'n und warm geräucherter Saibling mit Pastinakenpüree, sautierten Kohlsprossen und Pimentoschaum
23,50

Gebratenes Forellenfilet mit gestampften Lauch-Erdäpfel
und Zitronen-Kapernvelouté
21,50

Millstätter See Fischteller mit Venere Reis und Lauch-Carbonara
21,50

Gebratenes Kärntner Lax'n Filet auf Karotten-Humus, sautiertem Pak Choi und Weißwein-Senfsauce
22,00

Gebratenes Kärntner Lax'n Filet auf Kräuter-Erdäpfelpüree mit glasierten Karotten

22,00

Vegetarische und vegane Hauptgänge

(vegan Aufpreis EUR 1,50-)

Kürbisravioli mit Spinat, karamellisierten Walnüssen und Landfrischkäse in Tomatencreme
17,00

Rote Rüben Risotto mit Schafskäse, gerösteten Haselnüssen und Pecorino
16,50

Gefüllte und gratinierte Süßkartoffel mit Kichererbsen, Pesto und Joghurt-Minzsauce
16,50

Kärntner Kasnudeln mit brauner Butter und Schnittlauch
13,50

Mit Pesto gefüllte Gnocchi mit Ratatouille und Parmesan
16,50

Dessert

Maronenmousse-Schnitte auf Orangengelee mit karamellisierten Kastanien und Eierlikörcreme
8,50

Schokoladencheesecake mit Gewürzorange, Glühwein Espuma
7,50

Weißes und Dunkles Schokoladenmousse mit Birnenkompott und Haselnußeis
7,50

Tiramisu mit marinierten Mandarinen und Vanilleeis
8,50

Griesflammerie mit Glühweinkirschen und weißer Schokolade
7,50

Crème Brûlée mit Tahiti Vanille, Zwetschgenragout und Zimtschaum
8,50

Lauwarmes Schokoladen-Nussküchlein mit Schlagobers und Schokoladensauce
7,50

Ein Partner von

Slow Food Village MILLSTATT KÄRNTEN

Unsere Lieblingsplätze im Familienhotel Post

Unser historischer Gartensaal:

Durch die neue Möblierung kommt sein historischer Charme noch besser zur Geltung.

Platz für 40-120 Personen.

Unser gemütliches Wappenstüberl

ist die älteste, originalgetreu erhaltene Gaststube der Region Millstätter See.
Platz für 8-25 Personen.

Unser lichtdurchfluteter Wintergarten

ist von allen Seiten mit Glas umgeben, hell und freundlich

Platz für 15-40 Personen.

Ein Partner von

Unser Lieblingsplatz in der Villa Postillion am See

Restaurant in der Villa Postillion am See

Hell und sonnig. Für kleine Weihnachtsfeiern bis ca 20 Personen

Menü-Auswahl: Wir kochen frisch und bitten daher um Verständnis, dass wir bei Suppen und Vorspeisen max. 2 und bei den Hauptgerichten max. 3 Wahlmöglichkeiten bieten können.

Rahmenprogramm: Eisstockschießen auf der 200m² großen Kunst-Eislaufbahn, den Millstätter Advent mit dem Lichtweg entdecken. Wir beraten Sie gerne.

Termine: Wir freuen uns sehr Ihnen folgende Termine für Ihre Feier anbieten zu können:

- Weihnachtsfeier: vom 30.11. bis 21.12.2025

Heizkosten-Pauschale: Auch wir spüren die Kostensteigerung bei Energie und Wärme und erlauben uns, Ihnen die Räumlichkeiten mit einer Heizkostenpauschale unabhängig von der Personenanzahl anzubieten.

- Speisesaal: € 100,00 | Wappenstüberl, Wintergarten oder Villa Postillion: € 50,00

Übernachtung: Sie möchten lange feiern? Gerne bitten wir Ihnen in der Villa Postillion am See auch die Möglichkeit im Hotel zu übernachten und den nächsten Tag mit einem regionalen Frühstücksbuffet zu starten. Gleich anfragen.

Stornokosten: Alle unsere Produkte und Speisen werden frisch zubereitet und benötigen viel Liebe und Zeit. Daher bitten wir auch um Verständnis, dass wir bei einer Stornierung bis zu 3 Tage vor dem vereinbarten Termin oder bei verringerter Personenanzahl Ihnen 50% der vereinbarten Gesamtkosten in Rechnung stellen.

Gleich kontaktieren und Termin sichern

office@familienhotelpost.com| +43-4766-2108

Ein Partner von

Slow Food Village MILLSTATT KÄRNTEN

Wir freuen uns schon Sie bald bei uns begrüßen und kulinarisch verwöhnen zu dürfen!

Herzlichst Familie Sichrowsky und das Familienhotel Post / Villa Postillion Team