



Geschenkideen

Schenken Sie besondere Genussfreude mit unseren köstlichen Geschenkkartons, gerne auch nach Herzenslust bestückt, oder mit unseren stilvollen Genuss-Gutscheinen für unser Restaurant und unsere Feinkostgeschäfte in Villach und in Klagenfurt – perfekt für Ihre Lieben, Kunden und Mitarbeiter.



Frierss Feines Haus
Restaurant | Feinkost
Gewerbezeile 2b
9500 Villach
www.feines-haus.at

Montag bis Samstag 7.30 bis 18 Uhr, Restaurant bis 23 Uhr

Anfragen und Tischreservierungen gerne
unter T. 04242 3040 45 oder info@feines-haus.at

Bestellungen Genuss-Kartons und Gutscheine
unter T. 04242 3040 44
www.shop.feines-haus.at
f @

Jetzt wird es langsam Zeit...

IHRE WEIHNACHTSFEIER ZU PLANEN!



feines



Freuen Sie sich...

....auf spannende Weihnachtsmenüvorschläge von unserem Küchenchef Patrick Pass & Team und lassen Sie sich inspirieren. Wählen Sie Ihr Weihnachtsmenü ganz nach Ihren Vorlieben, 3 Gänge – Vorspeise, Hauptspeise, Dessert ab 50 Euro - und lassen Sie sich von einer tollen Weinbegleitung überraschen.

Speziell für kleinere Feiern verwöhnen wir Sie gerne auch à la carte mit Specials by Patrick Pass wie Sushi, Sashimi & Co.

Seit 10 Jahren zählt unser Haus zu den besten kulinarischen Adresse des Landes. Unsere Gäste schätzen unsere raffinierte Küche, erstklassige Weine und charmanten Service.

Freuen Sie sich auf eine unvergessliche Feier im stilvollen Ambiente mit Ihren Kollegen, Mitarbeitern und Geschäftspartnern, auf Wunsch exklusiv in unserem Wein Eck im Obergeschoß. Wir beraten Sie gerne!

Vorspeisen

TATAR VOM MILCHKALB

sauerrahm | kichererbse | meringue

GERÄUCHERTER LACHSRÜCKEN

wasabi | rettich | kaviar

GETROCKNETE PARADEISER ALS TATAR

kalamata olive | schalotten | senfkaviar



Suppen

SCHAUMSUPPE VON DER MIESMUSCHEL

wermut | sc.rouille | petersilie

OXTAIL

mortadella | erbsen | cognac

KRÄFTIGE WURZELGEMÜSE ESSENZ

madeira | dim sum | champignons



Zwischengerichte

GESCHMORTES DUROC BACKERL

pastinake | zwiebel | portwein

KAISERGRANAT

roter paprika | gnocchi | büffelmozzarella

GEBRATENER ROMANASALAT

beurre blanc | topinambur | trüffel



Hauptgerichte

ENTRECOTE VON DER KÄRNTNER KALBIN

gratin | kohlsprossen | grüner pfeffer

GEBRATENES FILET VON DER DORADE ROYAL

sellerie | kräuterseitling | pumpernickel

GESCHMORTER KARFIOL

butternusskürbis | leinsamen | safran



Desserts

MOUSSE VOM BAILEYS

persische pistazie | weiße cremeux

KNUSPRIGES BRANDEIAGEBÄCK

haselnuss | valrhona schokolade

GEEISTER BRATAPFEL

zimt | tahiti vanille



Aperitives

FEDERICA

orangenlikör | prosecco | granatapfel

PROSECCO SALATIN | PROSECCO SALATIN ROSÉ

glas 0,1 l

GIN TEA

pfirsich | zitrone | tonic

Wählen Sie gerne aus unserer feinen Champagnerkarte.

Weißweine

2022 GRÜNER VELTLINER WEINVIERTEL DAC

weingut humer, mühlbach, weinviertel

2021 SAUVIGNON BLANC "JAKOBI"

weingut gross, ehrenhausen, südsteiermark

2018 CHARDONNAY „SELECT“

weingut fritz wieninger, stammersdorf, wien

Rotweine

2019 ZWEIFELT VOM ROTEN KIES

weingut umathum, frauenkirchen, neusiedlersee

2019 OPUS EXIMIUM NR. 32 (BF/SL/ZW)

weingut gesellmann, deutschkreutz, mittelburgenland

2020 CABERNET SAUVIGNON

weingut pfneisl, deutschkreutz, mittelburgenland