



*Weihnachtsfeiern 2025
im Thell*

THELL
EST. 1973

Location Details

Zentral in Wien, stilvolle Mischung aus Belle Époque & modernem Design

Individuell gestaltbare Setups (Gesetzte Dinner, Punschempfang, Bar mit Flying Buffet)

Gesamtes Restaurant mit Kapazität bis zu 160 Personen

Separate Räume im Restaurant mit Mindestkonsumation verfügbar.

(Keine Raummiete)

bis 20 Personen

bis 50 Personen

bis 70 Personen

Gesamte Bar mit Kapazität bis zu 80 Personen

Separater Bereich in unserer Bar:

bis 40 Personen

Flying Buffets sind in unserem Bar-Bereich auf Anfrage möglich.

Gruppengrößen

8-30 Personen: Intime Dinner & kleinere Feiern

30-100 Personen: Exklusive Weihnachtsdinner mit Partycharakter

100-160 Personen: Full House – komplette Location für Ihre Veranstaltung

Ausstattung & Stimmung

Sound & Lichtanlage für Reden, Präsentationen oder Party

DJ-Optionen

Weihnachtsdeko & individuelle Gestaltung nach Wunsch

Fotowall, Floristik & Branding möglich

Weihnachts- Packages

Classic Package

Für kleinere Budgets bieten wir
von Sonntag bis Mittwoch (ausgenommen Abend vor Feiertag)
ein klassisches 3-Gang Menü mit den beliebtesten THELL All Time Favorites.

Dieses Package ist zeitlich limitiert:
Ankunft ab 17 Uhr, späteste Anknunft um 18 Uhr,
Tischreservierung im Restaurant bis 20:30 Uhr
mit der Möglichkeit, im Anschluss an die Bar zu wechseln.
Alternativ ist auch ein späterer Beginn ab 21:00 Uhr im Restaurant
mit Aperitif an der Bar davor möglich.

Menüpreis € 55,- zzgl. USt. / € 60,50 inkl. USt.

Nikolaus Package

Das Premium Package bietet ein weihnachtliches Menü in festlichem Rahmen,
mit weihnachtlich gedeckten Tischen.

Von Sonntag bis Mittwoch ist es ohne Zeitlimit buchbar.

An Donnerstag, Freitag und Samstag (und vor Feiertag):
Gerne können wir im Falle einer begrenzten Reservierung vor oder nach dem Dinner
für Sie Plätze im Bar Bereich für Punschempfang oder Christmasparty freihalten.

Menüpreis € 80,- zzgl. USt. / € 88,- inkl. USt.

Christkindl Deluxe Package

Das Weihnachtsmenü mit zusätzlichem Zwischengang,
buchbar an allen Tagen ohne Zeitbeschränkung.
Inkludiert sind ein Welcome-Punsch Empfang sowie Signature Shots nach dem Dinner.

Menüpreis € 130,- zzgl. USt. / € 143,- inkl. USt.

Weihnachtsmenü

Bio Joseph Sauerteigbrot- « La Marianne »
Glühwein-Butter | Kürbis-Chili-Crème | Gold-Pekannuss

Rote Bete Tatar
Knusprige Ziegenkäsebällchen | Apfel-Kren Crème | Walnuss Crumble
oder

Punsch-Gebeizte Lachsforelle
Topinambur-Crème | Quittengel | Senfkaviar
oder

Vitello Alpino
Kalbs-Roastbeef | Maroni-Trüffel-Mayo | Röstzwiebel

Trüffel Raviolo | Wintergemüse Jus
(Nur in Christkindl Deluxe Package)

Atlantik-Kabeljau
Karfiolerème | Brokkolini | Pinienkerne,
kandierte Orangenzenen | Noilly Prat Sauce
oder

Filetsteak
Safran-Erdäpfelpüree | Romanesco
Zitronen-Gremolata | Bordeaux-Reduktion
oder

Ofenkürbis
Maronifülle | Steinpilze in Rotwein-Sauce
Schwarzkohl | Walnüsse & Cranberries

Sparkling Spekulativus-Carrot-Cake
Blutorangen-Frosting
oder

Lebkuchen-Mousse
Gebrannte Mandeln | Bratapfel-Kompott
oder

Käsevariation vom Pöhl am Naschmarkt
Kardamom-Birne | Walnuss

€ 88,- / € 143,- inkl. USt.

Classic Package Menü

Bio Joseph Sauerteigbrot- « La Marianne »
NOAN Olivenöl, Balsamessig, Rosmarin

Rinds Bouillon
Griesnockerl | Julien Gemüse
oder
Kürbissuppe
Ingwer | Erdnussbutter

Filetspitzen
Waldpilze | Rösti | Pfeffersauce
oder
Calamari & Octopus
Smokey Chimichurry | Weiße Polenta
oder
Steinpilzrisotto
Waldheidelbeeren | Kräuter | Haselnuss Crumble

Erdbeer-Nougat Knödel
Erdbeer- & Nougat Sauce
oder
Lebkuchen-Mousse
Gebrannte Mandeln | Bratapfel-Kompott

€ 60,50 inkl. USt.

Bitte beachten Sie die möglichen Reservierungs-Zeiten für dieses Menü:

Sonntag bis Mittwoch:
ab 17:00 - Tisch reserviert bis 20:30
oder Reservierung ab 21:00 Uhr unbegrenzt.

Location

Vorderer Restaurantbereich:
ca 60 Sitzplätze



Mittlerer Restaurantbereich:
ca 30 Sitzplätze



Hinterer Restaurantbereich:
ca 50 Sitzplätze



Wintergarten
ca 20 Sitzplätze

