



Weihnachtsfeiertage 2025
24. & 25. Dezember

THELL
EST. 1973

Christmas Grand Soirée 2025

Zu den Weihnachtsfeiertagen, wenn fast ganz Wien geschlossen bleibt,
öffnen wir unsere Türen zur Christmas Grand Soirée:
ein Festdinner in vier Gängen mit Champagner-Empfang,
Weinbegleitung und einem Digestif Cocktail.

Das Paket beinhaltet:

Champagner Aperitif

Viergängiges Festmenü mit saisonalen Highlights

Sommelier-kuratierte Weinbegleitung unserer besten Partnerweingüter

Digestif-Cocktail zum Abschluss

Kaffee, Tee und Wasser

€ 400,- pro Person inkl. MwSt.

Vorspeisen und Desserts servieren wir im Family Dinner Style,
sodass alle Gäste am Tisch die Vielfalt gemeinsam genießen können.

Lediglich beim Hauptgang bitten wir Sie,

Ihre Wahl bereits bei der Reservierung bekanntzugeben.

Sollten Sie ein veganes Menü wünschen, geben Sie uns bitte im Vorfeld Bescheid.

Wir bereiten die vegetarischen Gerichte in jedem Gang gerne vegan für Sie zu.

Kindermenü

Für Kinder bis 12 Jahre bieten wir ein angepasstes Menü
inklusive alkoholfreier Getränke zum Preis von € 150,- pro Kind.

Bitte beachten Sie, dass in unserer Location keine Kinderstühle zur Verfügung stehen.

Reservierung

Tischzeiten

Early Dinner: Ankunft zwischen 17:00 und 17:30 Uhr,
der Tisch ist bis 20:30 Uhr für Sie reserviert.
Im Anschluss haben Sie auf Wunsch die Möglichkeit,
den Abend in unserer Bar fortzusetzen.

Late Dinner: Ankunft zwischen 21:00 und 21:30 Uhr,
Tischreservierung bis nach Mitternacht.

Buchung & Zahlung

Bitte senden Sie Ihre Reservierungsanfrage per E-Mail an
hallo@thell.restaurant

und geben Sie dabei folgende Informationen an:

Gewünschtes Datum

Gewünschte Uhrzeit (siehe oben Early oder Late)

Anzahl der Personen (davon Kinder, davon vegan)

Reservierungen sind ausschließlich mit vollständiger Anzahlung per Banküberweisung gültig.
Nach Prüfung der Verfügbarkeit erhalten Sie unsere Bankverbindung.
Die Überweisung muss innerhalb von fünf Werktagen erfolgen.

Stornobedingungen

Bis 15. Dezember 2025: 80 % Rückerstattung oder Gutschein

16.-19. Dezember 2025: 50 % Rückerstattung oder Gutschein

Ab 20. Dezember 2025: keine Rückerstattung, Namensänderung möglich

No-Show: 100 % Einbehalt

Reservierungen gelten ausschließlich für die gebuchte Tischzeit.



Weihnachtsmenü

Bio-Sauerteigbrot von Joseph – „La Marianne“
Glühwein-Butter | Kürbis-Chili-Crème | Goldene Pekannüsse

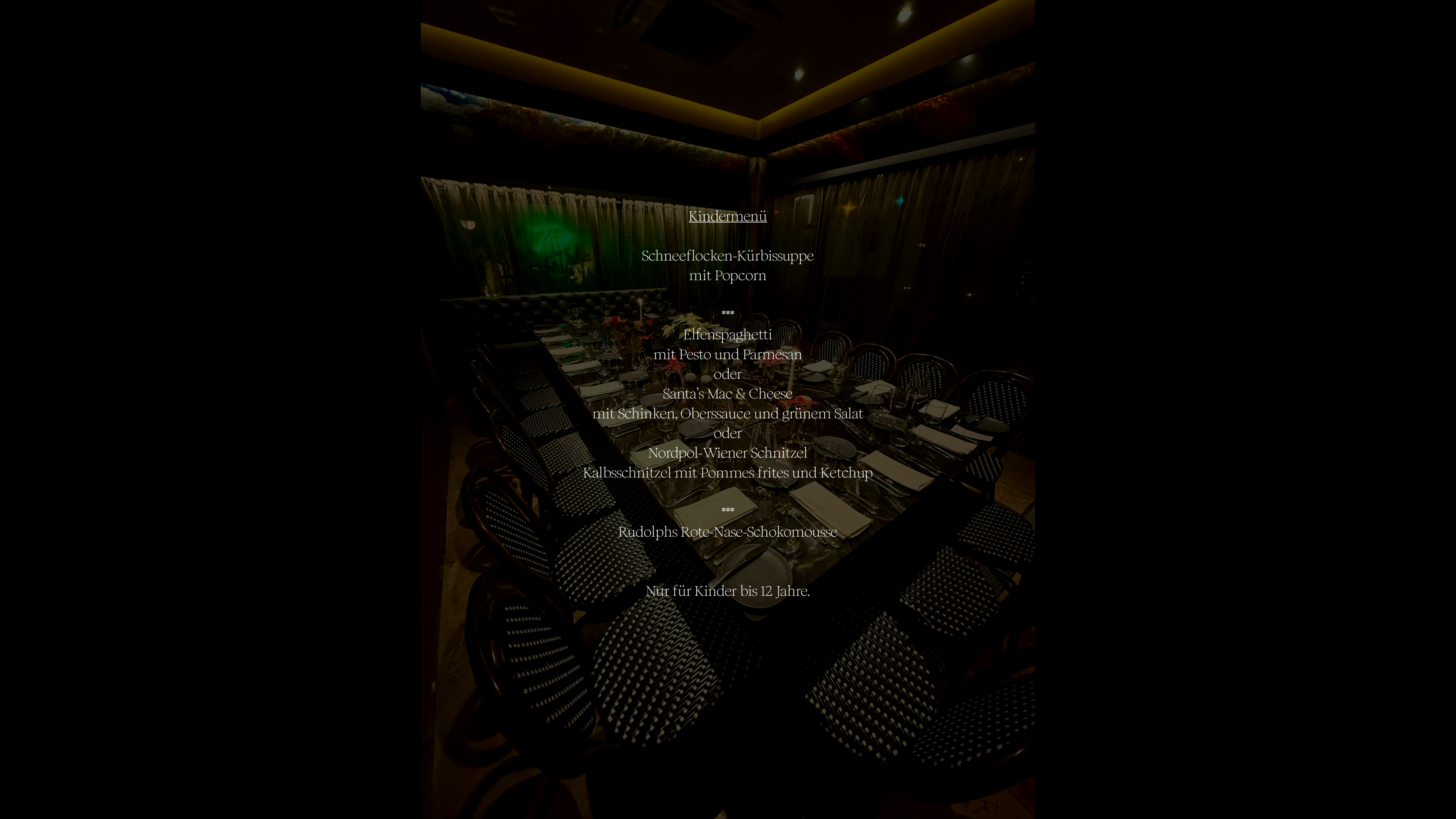
Punch-gebeizte Forelle
Topinamburcrème | Quitten-Gel | Senfkaviar
und
Vitello Alpino
Kalbs-Roastbeef | Maroni-Trüffel-Mayonnaise | Knusprige Zwiebeln
und
Rote-Rüben-Tatar
Knusprige Ziegenkäsebällchen | Apfel-Kren-Crème | Walnuss-Crumble

Kürbisvelouté

Atlantik-Kabeljau
Karfiolcrème | Brokkolini | Pininenkerne | Kandierte Orangenzeste | Noilly-Prat-Sauce
oder
Filet vom Rind
Safran-Kartoffelpüree | Romanesco | Zitronen-Gremolata | Bordeaux-Reduktion
oder
Ofenkürbis

Maronifülle | Steinpilze im Rotweinjus | Schwarzkohl | Walnüsse & Cranberries

Lebkuchenmousse
Gebrannte Mandeln | Bratapfelkompott
und
Käsevariation von Pöhl am Naschmarkt
Kardamom-Birne | Walnüsse



Kindermenü

Schneeflocken-Kürbissuppe
mit Popcorn

Elfenspaghetti
mit Pesto und Parmesan
oder

Santa's Mac & Cheese
mit Schinken, Obersauce und grünem Salat
oder

Nordpol-Wiener Schnitzel
Kalbsschnitzel mit Pommes frites und Ketchup

Rudolfs Rote-Nase-Schokomousse

Nur für Kinder bis 12 Jahre.

Location

Restaurant Vorne
ca. 60 Plätze



Restaurant Mitte
ca. 30 Plätze



Restaurant Hinten
ca. 50 Plätze



Restaurant Wintergarten
ca. 20 Plätze

