

SILVESTER MENÜ 2023

31. DEZEMBER 2023 – ab 18.00 Uhr bis 22.30 Uhr

-Nur Kartenvorverkauf-

Wenn ein Jahr zu Ende geht, ist die beste Zeit zum Genießen.

Lasst euch von unserem Team kulinarisch verwöhnen. Wir freuen uns darauf ab 18.° Uhr euch auf der beheizten Terrasse zum Aperitif zu begrüßen, bevor das festliche Menü gemeinsam um **18.45 Uhr** (Menübeginn) beginnt.



DAS NEUE JAHR KANN KOMMEN.

SILVESTER-MENÜ

Galadinner

Winterliche Blattsalate | Entenbrust | Orange |
Portweindressing

**

Rinder Consommé | zweierlei Grießnockerl

**

Kalbsrücken Rosé | Rosenkohl | Grüner Pfeffer |
Schattenmorellen | getrüffelter Kartoffelstampf

oder

Seeteufel | Kaisergranat | Rote Beete |
Kartoffeltürmchen | Mangoldschaum

**

Zwetschgen crumble | Zimtparfait |
Amarettoschaum

Vegetarisch

Rote Beete – Zitruslalat | Pinienkerne |
Kapernapfel | Burrata

**

Selleriesuppe mit Brezencroutons

**

Bunter Linsenbraten | gelbe Karottensauce |
Rosenkohl | getrüffelter Kartoffelstampf

**

Zwetschgen crumble | Zimtparfait |
Amarettoschaum

Menü inkl. Aperitif

- Bei der Reservierung bitte die Auswahl vom Hauptgang mitteilen -

3 GANG: 59 € pro Person

(Empfang | Gruß aus der Küche | Vorspeise | Haupt | Dessert)

4 GANG: 65 € pro Person

(Empfang | Gruß aus der Küche | Vorspeise | Suppe | Haupt | Dessert)