

Silvester-Menü New Year Menu

Blattsalate mit Walnüssen und geräucherter Barbarie-Entenbrust
Mixed leaf salads with walnuts and smoked musk duck

Topinambursuppe mit Mandeln
Topinambur soup with almonds

Österreichisches Saiblingsfilet mit hausgemachten Nudeln,
Trüffelcreme und Karfiolröschen
*Austrian filet of brook trout with home-made noodles, truffle creme and
flowerets of cauliflower*

Sorbet mit österreichischem Jahrgangssekt von Bründelmayer
Sorbet with Austrian sparkling wine from Bründelmayer

Mit Waldpilzen gefüllte Kalbsbrust auf Kartoffel-Sellerie-Püree
*Breast of veal stuffed with mushrooms from the woods on potato-celery
puree*

Hausgemachter Pudding mit grünem Kardamom
Home-made pudding with green cardamom

Naschereien
Sweets

Preis inkl. Gedeck pro Person/ Price incl. Cover charge per person: EUR 78,50
(ohne Getränke/without drinks)

1. Sitzung/1st sitting: 18:00 – 20:00
2. Sitzung/2nd sitting: 20:30 – 22:30

Um die Reservierung bestätigen zu können, benötigen wir Ihre Kreditkartennummer und das Ablaufdatum. Im Fall eines Nichterscheinens würden wir uns erlauben, die Kreditkarte mit EUR 105,- p.P. zu belasten.

To confirm your reservation we need your credit card number with expiry date. In case of no show we would have to debit this credit card with EUR 105,- per person.