

Silvester Menü 2018:
New Year Menu 2018:

Blattsalat mit Walnüssen und geräucherter Barbarieentenbrust
Mixed leave salad with walnuts and smoked Musk duck



Topinambursuppe mit Mandeln
Tompinamboursoup with allamonds



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



Sorbet mit österreichischen Jahrgangssekt von Bründelmayer
Sorbet with Austrian-Vintage-Sparkingwine from Bründelmayer



zart geschmorter Rehrücken auf Selleriepüree mit Wildpreiselbeeren
tenderly braised saddle of venison on celeriac puree with wild cranberries



Lebkuchenparfait mit Marillenröster
Gingerbread parfait with apricot



Näschereien
Sweets

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

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

Um die Reservierung bestätigen zu können, benötigen wir Ihre Kreditkartennummer und Ablaufdatum. Im Fall eines Nichterscheinsens wird die Kreditkarte mit EUR 105,- pro Person belastet. *To guarantee your reservation we need your credit card number with expiry date. In case of no show we debit this credit card with EUR 105,- per person.*