

**Silvester Menü 2019:**  
***New Year Menu 2019:***

Blattsalat mit Walnüssen und geräucherter Barbarieentenbrust  
*Mixed leave 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-Vintage-Sparkingwine 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*

**Näschereien**  
***Sweets***

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

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 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.