

# SILVESTER MENÜ

## DER ANLAUF INS NEUE JAHR

### Tartar von Wels & Forelle

Rote Rüben / Olivenmarmelade / Kren  
Gurkenasche / Dillstaub / Zitrone / Bauernrahm



oder

### Tartar von Bio Edel Gemüse

Rote Rüben / Olivenmarmelade / Kren  
Gurkenasche / Dillstaub / Zitrone / Bauernrahm



## DIE WÄRMENDE STÄRKUNG

### Cappuccino von Pastinaken & Süsskartoffel

Trüffel Öl / Strudelteig / Kresse



## DER HAUPTGANG DES ALTEN JAHRES

### Steak vom Wiesenkalb im Bio-Kräuterheu gegart

Risotto / Schaumwein / Grana / Biopilze  
Tiroler Imperial Schalotten / Vanillekarotten



oder

### Wolfsbarsch im Aktivkohle Back Teig

Risotto / Schaumwein / Grana / Biopilze  
Tiroler Imperial Schalotten / Vanillekarotten



oder

### Risotto im geschmortem Kürbis

Risotto / Schaumwein / Grana / Biopilze  
Tiroler Imperial Schalotten / Vanillekarotten



## DER SÜSSE JAHRESWECHSEL

### Eistörtchen mit Gelee von Eichelkaffee

Mascarpone / Marzipan / Zirben Likör / Edelschokolade / Mandarinenzucker / Nuss



75 € inkl. MwSt. ohne Weinbegleitung

125 € inkl. MwSt. mit Weinbegleitung