

Silvester Menü

UNSER KÖSTLICHER JAHRESAUSKLANG

GRUSS AUS DER KÜCHE

TOPFEN, VERHACKTES, SCHMALZ
mit frischem Wurzelbrot

DER ANLAUF INS NEUE JAHR

LACHSTATAR IM GLAS

DER GESUNDE EINSTIEG

ZIEGENKÄSE IM SPECKMANTEL
auf Zupfsalat, mit Preiselbeeren

DIE WÄRMENDE STÄRKUNG

GETRÜFFELTE KARTOFFELSUPPE
mit Wildpraline

DER FRUCHTIGE ZWISCHENGANG

ZIRBEN-BEEREN SORBET
auf Wunsch mit Champagner

DER KRÖNENDE HAUPTGANG

ROSA GEBRATENES KALBSRÜCKENSTEAK
mit Sellerie, Kartoffelpüree, glasierte Karotten auf Rohnencarpaccio

oder

FISCH IM PACKERL
mit Kartoffel, Karotten-Fenchel Gemüse, in Weißwein und Kräuter

DER SÜSSE ABGANG

SCHOKOLADE-NUSS BROWNIE
mit Topfeneinscreme und Schwarzbeer-Zirben-Ragout

€ 90,00 pro Person

€ 135,00 pro Person mit Wein- und Bierbegleitung

Champagner zum Entrée, ein Kaffee und ein Schnapsperl zum Jahresende bei
der Wein- und Bierbegleitung inkludiert.