

*Silvestermenü
mit Fleisch*



*Feste aller Art
im Leeren Beutel*

Firmenfeiern . Familienfeiern . Hochzeiten
Geburtsstagsfeiern . Weihnachtsfeiern

Im Restaurant mit bis zu 120 Personen
Im Saal mit bis zu 250 Personen
Im Konferenzraum mit bis zu 40 Personen

Torte von Maronen und geräuchertem Provolone auf Kressebett

Jakobsmuscheltartar auf Salat von Frisseé und roten Linsen mit Sepiadressing

Hirschconsommé mit Steinpilznockerl und Gemüsespaghetti

*Hausgemachte Ravioli gigante
mit einer Füllung von Kürbis-Ricotta und Wintertrüffeln
auf Rote Beete Wolke*

*Confiertes Saiblingsfilet mit Schwarzkümmel
auf 3erlei von der Topinamburwurzel
und Riesling-Granatapfelschaum*

Mandarinensorbet in Champagner

*Filet vom Almoachsen, rosa gebraten im Morchelmantel auf Oliven-Joghurt-Öl,
dazu hausgemachte Rote-Beete-Gnocchi*

Glühweincreme mit Tonkabohneneis an mille feuille von der Mango

Käse der Hofkäserei Wohlfahrt

Espresso mit petit fours

€ 79,00 pro Person

Silvestermenü
vegetarisch



Feste aller Art
im Leeren Beutel

Firmenfeiern . Familienfeiern . Hochzeiten
Geburtsstagsfeiern . Weihnachtsfeiern

Im Restaurant mit bis zu 120 Personen
Im Saal mit bis zu 250 Personen
Im Konferenzraum mit bis zu 40 Personen

Torte von Maronen und geräuchertem Provolone auf Kressebett

*Spinatsalat mit einem Dressing von französischen Senfkörnern
und Streifen vom Büffelmozzarella*

*Geräuchertes Kartoffel-Mandel-Süppchen
mit Lauchstroh und Schwarzbrotchip*

*Hausgemachte Ravioli gigante
mit einer Füllung von Kürbis-Ricotta und Wintertrüffeln
auf Rote Beete Wolke*

*Bergkäse im Getreidemantel
auf 3erlei von der Topinamburwurzel
und Riesling-Granatapfelschaum*

Mandarinensorbet in Champagner

Safranrisotto mit gebratenen Morcheln und Proseccoschaum

Glühweincreme mit Tonkabohneneis an mille feuille von der Mango

Käse der Hofkäserei Wohlfahrt

Espresso mit petit fours

€ 69,00 pro Person