



SEKTEMPFANG

Gemeinsames Anstoßen
an unserer Bar um 18:00 Uhr

MENU

Gruß aus der Küche

French Toast

Trüffel | Beef Tatar | Szechuan-Pfefferreis
Knoblauchemulsion | Roggen

Tartelette

Hummer | Saibling | Fingerlimette
Gurke | Junglauchgel | Ingwer

Champagner Süppchen

Prosciuttoravioli | Erbse | Sellerie

Forellenfilet von der Fischzucht Moser

Karfiol | Kohlrabi | Lachskaviar
Beurre Blanc | Petersilienöl

Kalbsrücken

aus heimischer Aufzucht

Kartoffelbaumkuchen | Sellerie
Rote Rübe | Petersiele
Sauce Demi Glace

Schokolade

Salz-Karamelleis | Kastanie | Tarte
Passionsfrucht | Kaki

Mitternachtssnack



WEINEMPFEHLUNG

Chablis La Chanfleure

Louis Latour | Burgund | Frankreich
0.7 l € 53,00

Woodcutter's Shiraz

Torbreck | Barossa Valley | Südaustralien
0.7 l € 57,00

Trockenbeerenauslese (SÄ/WR/RI)

Höpler | Burgenland | Österreich
1/16 Glas € 8,50

Silvester
31. Dezember 2023



Menü € 130,00

*Da wir saisonal und mit frischen Produkten arbeiten kann es kurzfristig zu Änderungen kommen