



Ihr
Programm
zum
Jahreswechsel

Unsere Getränkeempfehlung zum Menü:

Aperitif
Limoncello Sprizz
0,2 l
6,90 €

Unsere Weine zum Menü

2021er Chardonnay, trocken
Weingut Migsich Burgenland, Österreich
saftig, fein strukturiert am Gaumen

0,2 l 8,90 €
0,7 l 26,00 €

2020er Passi Neri, IGP trocken, 14,5% Vol.
Erz. Andreas Mazzei Piemont, Italien,
Geschmack von roten Beeren und Pflaumen, im
Abgang Kakao & Vanillearomen

0,2 l 7,90 €
0,7 l 21,00 €

Silvestermenü

VORSPEISE

Wild Kräutersalat mit
Zitronen-Orangendressing und
Räucherlachsstreifen



SUPPE

Maroni Kokossüppchen mit Kräuterbaguette



SORBET

Johannisbeer Sorbet mit Prosecco
und frischen Beeren



HAUPTGANGAUSWAHL

Gegrilltes Lachssteak „Surf and Turf“
mit Garnelen und
Sauce Choron überbacken
hausgemachte Basilikumnudeln
oder

Bayrisches Rinderfilet
am Stück gebraten auf Burgunderjus mit
Zuckerschoten und Kartoffel-Käsegratin
oder

Gegrillte Medallions von
Rinder- und Schweinefilet an
Rahmsteinpilzen und Kartoffelkroketten
oder

Vegan gefüllte Süßkartoffel
mit Gemüse auf Feigenragout
und Rote Beete Stäbchen





NACHSPEISE

Cassata „Chocolade“ auf
winterlichem Orangensalat
(Sizilianische Eisspezialität) mit
Zabaioneeiscreme
und kandierten Früchten



BRILLANTFEUERWERK

um Mitternacht von H. Fleidl
mit Sekt und Tanz in's neue Jahr mit
Wiener Walzer



NEUJAHRSTORTE

**Zwischen den Essensgängen spielen
“DIE JÄGERMEISTERS”
zum Tanz auf**

FÜR DAS NEUE JAHR EIN NEUES HOFFEN,
ALTES ENDLICH ABGELEGT, FÜR NEUES FRISCH UND OFFEN.
DIE SPUREN SIND GELEGT.

DIE NATUR WIRD IMMER WIEDER GRÜN
UND AUCH IM HERZEN KANN ES WIEDER BLÜHN.
SEI FROH FÜR SO VIEL ALTES LEBEN
DAS DU DEM NEUEN JAHR
KANNT ÜBERGEBEN.

DAS GESAMTE TEAM WÜNSCHT IHNEN
VON HERZEN ALLES GUTE FÜR DAS JAHR 2026 !