

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



## BRILLIANTFEUERWERK

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



## NEUJAHRSSTORTE

Zwischen den Essensgängen spielen  
“DIE JÄGERMEISTERS”  
zum Tanz auf

FÜR DAS NEUE JAHR EIN NEUES HOFFEN,  
ALTES ENDLICH ABGELEGT, FÜR NEUES FRISCH UND ÖFFEN.  
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  
KANNST ÜBERGEBEN.

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