

Silvestermenü

31.12.2024

Forellenterrine | Gebeizter Lachs

Friseesalat | Olivenbrot

Klare Rindsuppe | Kaiserschöberl

Rinderfilet „Wellington“-Style auf Pfeffersauce
mit Wirsingkohlrabm, Karotten und Zuckerschoten

oder

Hausgemachte gegrillte Gnocchi mit Sellerie, Kürbis und
Lauchgemüse in Basilikum-Pesto

Himbeere trifft Schokolade

Preis: € 75,00 pro Person

Preis Vegetarisch: € 60,00 pro Person

Gedeck: € 3,50 pro Person

New Year's Eve Menu

31.12.2024

trout terrine | pickled salmon

frisee salad | olivebread

clear beef soup | 'Kaiserschöberl'

fillet of beef 'Wellington' style on pepper sauce
with savoy cabbage cream, carrots and sugar snaps

or

homemade grilled gnocchi with celery, pumpkin and leek
vegetables in basil pesto

raspberry meets chocolate

price: € 75,00 per person

price vegetarian: € 60,00 per person

cover: € 3,50 per person