



Silvestermenü

Menü

Auster
mit Champagne Grand Brut, Pol Roger
oyster with Champagne Grand Brut, Pol Roger

Zweierlei vom Label Rouge Lachs
two kind of Label Rouge salmon

Ententascherl & Trüffel
duck ravioli & truffle

Pochiertes Freilandeier & Kaviar
poached egg & caviar

Kalbsrücken vom heimischen Milchkalb
mit Schwarzwurzel, Morchel und Erbse
saddle of veal
with black salsify, pea and mushrooms

Der süße Start ins Jahr 2023
The sweet start into the Year 2023

Menü € 95,00 + € 4,80 Gedeck
inkl. 1 Glas Champagner zum Aperitif

Weinempfehlung / correspondig we suggest

Grüner Veltliner Smaragd „Weitenberg“,
Andreas Gattinger, Weissenkirchen
1/8 € 10,00

Merlot, Uwe Schiefer, Welgersdorf
aus der 6 Liter Flasche
1/8 € 14,00

Happy New Year!

