



Silvestermenü

Menü

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

Marinierter Bluntautal Saibling & Gänseleber
marinated char & fois gras

Ententascherl & Trüffel
duck ravioli & truffle

**Pochiertes Freilandeier &
KATE & KON GOLD SELECTION CAVIAR**
poached egg & KATE & KON GOLD SELECTION CAVIAR

**Kalbsrücken vom heimischen Milchkalb
mit Pastinake und Blattspinat**
*saddle of veal
with parsnip and leaf spinach*

Der süße Start ins Jahr 2024
The sweet start into the Year 2024

Menü € 98,00 + € 5,50 Gedeck
inkl. 1 Glas Champagner zum Aperitif

Weinempfehlung / correspondig we suggest

**Grüner Veltliner Smaragd „Weitenberg“,
Andreas Gattinger, Weissenkirchen**
1/8 € 12,00

Merlot, Uwe Schiefer, Welgersdorf
1/8 € 18,00

Happy New Year!

