



SILVESTERMENÜ  
2021

Amuse-gueule

LAUWARMER STEINPILZ-SEMMELEKNÖDEL  
mit hausgebeiztem Wildschwein und Preiselbeeren

Vorspeise

KALBSTATAR  
mit eingelegtem Kürbis, steirischem Kernöl,  
Heumilchkäse und Roggenchips

Suppe

EINTOPF VON LACHSSAIBLING  
mit Safran, Paradeiser, Orange und Knallbonbon

A stylized, abstract graphic of a tree branch or leaf, rendered in shades of beige and grey, extending from the left side of the page towards the top right. It serves as a background element for the menu title.

# SILVESTERMENÜ

2021

Hauptgang

ROSA GEBRATENER REHRÜCKEN

mit glasierten Quitten, Wirsing,  
Topfen-Erdäpfel-Nocken und Portweinsosserl

Nachspeise

STOLLENPARFAIT

mit getränktem Marzipanhupf, Zwergorangen und Punsch

PROSIT NEUJAHR!



# SILVESTERMENÜ

Vegetarisch

Amuse-gueule

LAUWARMER STEINPILZ-SEMMELKNÖDEL  
mit Schwarzwurzeln

Vorspeise

BUNTE-BETE-TATAR  
mit Graupen, Ziegenfrischkäse und nativem Rapsöl

Suppe

KLARES PARADEISERSÜPPCHEN  
mit Orangen, Safran und Knallbonbon

# SILVESTERMENÜ

Vegetarisch

Hauptgang

GEGRILLTER SEITAN UND KRÄUTERSEITLINGE

mit Wirsing, Topfen-Erdäpfel-Nocken  
und Rotweinbutter

Nachspeise

STOLLENPARFAIT

mit getränktem Marzipanhupf, Zwergorangen und Punsch

PROSIT NEUJAHR!