SILVESTER-MENÜ

GASSENHAUR

RESTAURANT & BEISL

AMUSE-GUEULE

HAUSGEBEIZTE ENTENBRUST
auf Schwarzwurzelpüree,
dazu Roggenbrotchip mit Steinpilzbutter

VORSPEISE

CONFIERTE SCHNITTE VOM STEINBUTT
mit Kräuterespuma, Rosenkohlblättern
und süßen Schalotten

ZWISCHENGANG

KLEINER KRUSTENTIER-EINTOPF
mit King-Crab-Ravioli, Estragon
und Safran

HAUPTGERICHT

BIO-GALLOWAY-RIND VOM BEBENSEE –
ROSA GEBRATENER RÜCKEN UND
ALS CONFIT VON DER BEINSCHEIBE
dazu glasierte Pastinake und Steinpilzsoufflé

DESSERT

GRATINIERTE ROTWEINFEIGE
mit Parfait von gerösteter Mandel
und Buchweizenhippe

95 PRO PERSON

SILVESTER-MENÜ

VEGETARISCH

GASSENHAUR

RESTAURANT & BEISL

AMUSE-GUEULE

EINGELEGTER PORTWEINTOFU
mit Schwarzwurzelpüree,
dazu Roggenbrotchip mit Steinpilzbutter

VORSPEISE

CONFIERTES WINTERGEMÜSE
mit Kräuterespuma, Rosenkohlblättern
und süßen Schalotten

ZWISCHENGANG

KLEINER TOMATEN-EINTOPF
mit Spinat-Ravioli, Estragon
und Safran

HAUPTGERICHT

MIT KÜRBIS GEFÜLLTE
SPITZKOHLROLLE
mit Kräutervelouté,
glasierten Pastinaken
und Steinpilzsoufflé

DESSERT

GRATINIERTE ROTWEINFEIGE
mit Parfait von gerösteter Mandel
und Buchweizenhippe

95 PRO PERSON