



Hotel

VIER JAHRESZEITEN

SILVESTER MENÜ

2026



Geflügelconsomée

mit Kräuterflädle und Gemüsejulienne

Poultry consomé with herb and vegetable strips



Kalbsrücken in Kräuterkruste

an Madeira-Soße mit glacierten Babykarotten und
Herzoginkartoffeln

*Veal loin in herb crust with Madeira sauce, glazed baby
carrots, and duchess potatoes*



Mousse au Chocolat

auf Cointreauausoße, mit Orangenfilets garniert
with cointreau sauce an orange filets

Menü

inklusive Glas Prosecco

49,30 €





Hotel

VIER JAHRESZEITEN

SILVESTER MENÜ

2026



Maronencremesuppe

mit Sahnehäubchen

Chestnut cream soup with whipped cream topping



Blumenkohltaler mit Parmesankruste

auf Tomatensoße, mit glacierten Babykarotten und
Herzoginkartoffeln

*Cauliflower fritters with parmesan crust, tomato sauce,
glazed carrots and potatoes*



Mousse au Chocolat

mauf Cointreauausoße, mit Orangenfilets garniert
with cointreau sauce an orange filets

Vegetarisches Menü

inklusive Glas Prosecco

34,50 €



SILVESTER À LA CARTE



Geflügelconsomée

mit Kräuterflädle und Gemüsejulienn // *Poultry consomé with herb and vegetable strips*
7,30 €

Kraftbrühe mit Grießnockerl

Semolina dumpling soup
6,90 €

Rote-Beete-Carpaccio

mit Ziegenfrischkäse und gerösteten Walnüssen // *Beetroot carpaccio with goats fresh cheese and roasted walnuts*
12,80 €

Blumenkohltaler mit Parmesankruste

auf Tomatensoße, mit glacierten Babykarotten und Herzoginkartoffeln // *Cauliflower fritters with parmesan crust, tomato sauce, glazed carrots and potatoes*
17,60 €

Kalbsrücken in Kräuterkruste

an Rotweinjus, mit glacierten Babykarotten und Herzoginkartoffeln // *Veal loin in a herb crust with glazed baby carrots and potatoes*
32,40 €

Gebratener Tofu

auf Gemüse-Spaghetti, mit Pfefferrahmsoße und Rösti // *Fried tofu with vegetable spaghetti pepper cream sauce and rest*
17,60 €

Rinderbraten

an Burgundersoße, mit Broccoli und Kartoffelkroketten // *Braised beef roast with burgundy sauce, broccoli and potato croquettes*
21,90 €

Zwiebelrostbraten

mit Pommes Frites // *Roast beef with onions and french fries*
28,40 €

Schweineschnitzel "Wiener Art"

paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites // *Breaded escalope of pork with french fries*
18,60 €

Haselnussparfait

auf Rum-Berenen // *Hazelnut parfait with berries pickled in rum*

9,60 €



Mousse au Chocolat

pasauf Countreausoße, mit Orangenfilets garniert // *With cointreau sauce and orange fillets*
9,60 €