



Hotel

..... **VIER JAHRESZEITEN** .....



# SILVESTER MENU

## **Geflügelconsommée**

mit Kräuterflädle und Gemüsejulienne

*Poultry consommé 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 Cointreausoße, mit Orangenfilets garniert  
*with cointreau sauce an orange filets*

## **Menü**

*inklusive Glas Prosecco*

**49,30 €**





Hotel



..... **VIER JAHRESZEITEN** .....



# SILVESTER MENU

## **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 Cointreausoße, mit Orangenfilets garniert  
*with cointreau sauce an orange filets*

## **Vegetarisches Menü**

*inklusive Glas Prosecco*

**34,50 €**



# SILVESTER À LA CARTE



## Geflügelconsommée

mit Kräuterflädle und Gemüsejulienne // *Poultry consommé 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-Beeren // *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 €