SILVESTERGALA

€ 159,- p.P. inkl. Getränke

31.12.2026 | 19.00 – 01.00 Uhr

Gleich reservieren!

Hausgemachte Aufstriche & Butter
Ofenfrische Brot- & Gebäckauswahl

VORSPEISE | SUPPE

Beef Tatar | klassisch mariniert
Gebeizte Lachsforelle
Vitello & Vinaigrette
Burrata & Paradeiser
Salatauswahl & Rohkost | Dressings & Toppings
Consommé vom Ochsenschlepp | Steinpilzravioli

HAUPTGERICHTE

Rinderfilet vom Ozlberger | rosa gebraten | Cremepolenta | Taleggio | glasierte Karotten

Getrüffelte Tagliolini aus dem Parmesanlaib

Backhendl | Erdäpfel-Vogerlsalat

Schulterscherzl | geschmort | Briocheknödel | Brokkoli

Gebackenes Karpenfilet | Petersilienerdäpfel | Sauce Tartare

DESSERT

Buttermilch-Crème-Brûlée | Früchte
Pate au choux | Vanillecreme
Mozart-Creme
Orangen-Topfenschnitte
Eisbombe
Fruchtsalat | Grand Marnier
Käsevariationen | Nüsse | Trauben | Chutney

MITTERNACHTSJAUSE

Brettljause
Rindfleischsalat
Hausgemachtes Erdäpfelgulasch

GETRÄNKE

Prosecco Spumante "Cuvée Brut 47"
Schlumberger Rosé Ice Secco

Select Spritz
Aperol Veneziano
Campari Soda

Linzer Bier vom Fass 0,3l

Organics by Red Bull
Coca-Cola | Coca-Cola zero
Keli | Schartner
Rauch Fruchtsäfte

Mineralwasser still & prickelnd

Grüner Veltliner | Armin Huber | Kamptal
Gelber Muskateller | Josef Edlinger | Kremstal
Chardonnay | Markus Iro | Neusiedlersee

Blauer Zweigelt | Gerhard Markowitsch | Carnuntum
Blaufränkisch Horitschon | Feiler-Artinger | Rust

Rosé Zweigelt | Wendelin | Neusiedlersee

Espresso
Doppelter Espresso
Verlängerter

uferei

Änderungen vorbehalten.