EINEN GUTEN RUTSCH

UND EIN SCHÖNES NEUES JAHR

Spring mutig in das neue Jahr, mit Glück und Freude wird es wunderbar!

Wir wünschen euch allen ein Jahr voller Erfolg, Gesundheit, Glück und schöner Momente.

We wish you a new year full of success, health, luck and wonderful moments!

Karin, Alois & Team

SILVESTER KARTE

BESONDERS GENIESSEN

KLARE GEFLÜGELSUPPE — 9,20

mit Wurzelstreifen und Griesnockerl
chicken broth with vegetable stripes and semolina dumpling

CHAMPAGNER-SENF-SCHAUMSUPPE (VEGAN) — 9,90

mit Topinambur Chips
Champagne mustard cream soup with jerusalem artichoke chips

RINDERCARPACCIO — 17,50

Balsamico-Blattsalate, Grana Padano, Toastbrot
beef carpaccio with balsamico leaf salad, grana padano, toast

WALDPILZPASTA MIT RUCOLA (VEGAN) — 16,50

und Gewürzgarnelen — 27,50
wild mushroom pasta with rocket and spicy shrimps
und rosa Rinderfiletstreifen — 32,50
wild mushroom pasta with rocket and juicy filet steak

KRÄUTERLACHSFILET — 24,50

auf Petersilienwurzelpürree mit Ofenpaprika und Paprikaschaum
herb salmon filet on parsley root purree with oven paprika and paprika foam

CORDON-BLEU VOM KALB — 28,90

mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln
calf cordon bleu with cranberries and parsley potatoes

FILETSTEAK

200g Rinderfilet — *37,90*
150g Rinderfilet — *33,90*
mit Thymianjus, Gourmetpommes und Grillgemüse
filet steak (200g or 150g) with thyme juice, gourmet fries and grilled vegetables

ROSA HIRSCHSCHNITZEL — 21,90

auf Pfeffersauce mit Mandelbällchen und Apfelrotkraut
juicy deer escalope with almond balls and apple red cabbage

EIN ZUCKERSÜSSER ABSCHLUSS

UNESERE SILVESTER-DESSERTS

SCHOKOMOUSSE & MANGOSORBET — 11,50

mit Strudelcracker auf einem Joghurt – Fruchtspiegel
chocolate mousse & mango sorbet with strudelcracker and yogurt-fruit sauce

SCHWARZBEERNOCKN — 9,90

mit Beerenragout, Vanilleeis und Zimtobers
blackberry dumplings with vanilla ice cream and cinnamon cream

FÜR ALLE FEINSCHMECKER

...DER SIEBTE HIMMEL

Kochen ist eine Kunst – genießen auch!

Erlebt Geschmacksexplosionen und puren, kulinarischen Genuss.
Ein 3-Gänge Menü aus heimischen Produkten, das eure Geschmackssinne verzaubert – liebevoll zubereitet von unserem Team.

Experience explosions of flavour and pure culinary pleasure.
A 3-course menu made from local products, that will indulge your senses of taste – lovingly prepared by our team.

UNSER SILVESTER MENÜ

EINFACH VERWÖHNEN LASSEN!

KLARE GEFLÜGELSUPPE

mit Wurzelstreifen und Griesnockerl
chicken broth with vegetable stripes and semolina dumpling

ODER | OR

CHAMPAGNER-SENF-SCHAUMSUPPE

mit Topinambur Chips
Champagne mustard cream soup with jerusalem artichoke chips

KRÄUTERLACHSFILET

auf Petersilienwurzelpürree mit Ofenpaprika und Paprikaschaum
herb salmon filet on parsley root purree with oven paprika and paprika foam

ODER | OR

ROSA HIRSCHSCHNITZEL

auf Pfeffersauce mit Mandelbällchen und Apfelrotkraut
juicy deer escalope with almond balls and apple red cabbage

FEINE DESSERTVARIATION

Prosit 2024
delicious dessert variation

37,90