

Weinempfehlung
Recommended wines

2012/2013

Grüner Veltliner
vom Knoll

Smaragd

Ried Loibenberg

Weingut Knoll Wachau

€ 53,00

2013

Senftenberger Piri

Reserve

DAC

Riesling

Weingut Nigl

Senftenberg

Kremstal

€ 44,00

2008/2009

Patriot

Blaufränkisch,
gereift 30 Monate in
kleinem französischem

Holzfass

Weingut Tesch

Burgenland

€ 95,00

2011

Maestro

Blaufränkisch

Merlot Cabernet

Sauvignon

Weingut Heinrich

Burgenland

€ 52,00

Moët Chandon Piccolo € 27,00

Moët Chandon 0,75 l € 85,00

Moët Chandon Magnum 1,5 l € 161,00

Veuve Clicquot € 90,00

Dom Pérignon € 190,00

Silvestermenü/New Year's Eve Menu
Donnerstag, der 31. Dezember 2015

Leichte Dijonsenfbutter und Kaviarcreme fraich
und Kürbiskernweckl

Lightweight Dijon mustard butter and caviar cream
fraich and pumpkinseed weckl (A,G)

Komposition von der Kirschtomate
Composition of the cherry tomato (G,C)

Dreierlei von Gravid-Lachs und Kren
Three kinds of graved-salmon
and horseradish (D,G,C)

Klare Ochsenschwanz-Consomme mit eigenem
Klößchen und Sesam-Blätterteiggebäck
Clear oxtail-consomme with its own dumplings and
sesame-puff pastry (A,G,C)

Herzhaftes Flusskrebssragout an
Mangold-Pinienkern Nudeln, Parmesanchip
und Safranschaum

Spicy crayfish ragout on
Mangold-pine nut noodles, Parmesan chip
and saffron foam (A,C,G,D,C,O)

Kokosnussorbet mit Prosecco
und frischen Beeren
Coconut sorbet with Prosecco and fresh berries

Rosa gebratenes Rinderfilet an glacierten
Minigemüse, Haselnuss-Gnocchi
und Portweinglace

Medium rare beef fillet on glazed
mini vegetables, Hazelnut gnocchi
and Port Wine Glace (A,C,G,O)

oder/or

für Vegetarier/for vegetarians

Ravioli mit Steinpilzfüllung an
Babyspinat, Kirschtomaten und leichter Riesling-
Knoblauchsoße

Ravioli with porcini mushrooms on
baby spinach, cherry tomatoes and lightweight
Riesling-garlic sauce (A,C,G,O)

Variation von Himbeere, Champagner
und Bourbon Vanille

Variation of raspberry, champagne
and bourbon vanilla (A,C,G,O)

Käse vom Brett

Cheese from the buffet (G)



Neujahrsfrühstück /New Year's Breakfast 8:00 – 12:00 Uhr

Jause /Snack 16:00 – 17:00 Uhr

Abendmenü /Dinner 19:00 – 21:00 Uhr