

SILVESTER 2019



Silvestermenü 2019

Stellen sie ihr Menü selbst zusammen!
Ab 3 Gänge für eine Person servieren wir ein Aperitif dazu!

Vorspeisen

Saibling, bunte Paradeiser und Joghurt
12,90

Roastbeef mit gebackener Steinpilzpolentaschnitte
auf Wildkräutersalat?
12,--

Suppen

Steinpilzconsommè mit Ravioli vom Kürbis
6,80

Süßkartoffel Karottensuppe mit Chorizo
6,80



Hauptspeisen

Gegrillter Rehrücken mit Mandel-Pilztörtchen
und Olivensauce

36,--

Pochiertes Rindsfilet mit Cranberrysauce,
glacierten Frühlingszwiebeln
zu Tomaten Semmelknödel

36,--

Filet vom Bachsaibling auf Tomate und Spitzkohl,
dazu Petersilienwurzelpüree

26,50

Schweinefilet im Filoteig mit Brokkoli auf feinen Bandnudeln

26,--

Honig Knoblauch Huhn auf Basmatireis mit Cashewkernen

22,80

Silvester – Grillteller

Filet von Rind, Schwein, Kalb und Huhn
mit Kressebutter und zweierlei gebackenen Kartoffeln

26,--

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Petersilkartoffeln und Preiselbeeren

26,--



Desserts

Variation von Mandarine und Nougat

10,50

Sorbet von der Kokosnuss dazu Himbeerspuma

8,50

für Kinder und Teenies

Hühnergeschnetzeltes

feine Rahmsoße, Spätzle und Gemüse

12,00/ 17,00

Wiener Schnitzerl vom Kalb mit Pommes frites

11,50/ 19,00

Fischstäbchen und Kibbelinge

mit Sauce Tartare und Kartoffeln

11,00/15,00

PROSIT 2020!

