



HAPPY NEW YEAR 2026

Silvesterbuffet

Aperó ab 19 Uhr 30
Glas Crémant de la Loire blanc

Buffet ab 20 Uhr

Gänselebermousse & Preiselbeeren | Beef Tatar & Kapern | Vitello Tonnato & Thunfischcreme
Pochierter Lachs im Ganzen & 3erlei Dips | Blinis mit Räucherforellencreme | Fischterrinen
Roter Rübensalat, Apfel, Kohlrabi & Schafkäse *veg* | Kaspressknödel & Schnittlauchsauce *veg*
Kürbis Creme Suppe mit Curry & Kokosmilch *veg*

--

Gegrillter Winterkabeljau, Kohlrabi Gemüse & Kirschtomaten | Thai Curry mit Zitronengras,
Kokosmilch & Garnelen |

Geschmorte Rindsbackerl & Rotweinjus | Schopfbraten vom Mangalitza Schwein & Krautsalat |
Geschmortes Maishendl & Winterschmorgemüse

Kürbis Lasagne, Tomate, Oregano & Mozzarella *veg*

Beilagen: Kartoffeln | Basmatireis | Serviettenknödel

--

Dunkles Schokomousse & Himbeeren | Macarons | Panna Cotta & Mango | Brownies

Variation vom Käse, Trauben & Feigenmarmelade

Preis pro Person inkl Aperitif € 80,00