

# Silvester Galamenu

31. Dezember 2024

Eintreffen 19:00 Uhr, Beginn 19:30 Uhr, Ende ca. 23:30 Uhr

---

Aperitif: Cremant de Bourgogne, Brut, Moillard Grivot, Burgund

\*\*\*

Geräuchertes Lachs-Tatar  
Gurkengelee / Kaviar / Pumpernickelcreme / Crumble

Rosé „Elefant im Porzellanglas“ 2023, Weingut Strehn, Deutschkreutz

\*\*\*

Sashimi vom Wolfsbarsch  
Nussbutter / Ponzu / Schnittlauch

Sauvignon Blanc „Wahre Werte“ 2022, Weingut Weixelbaum, Strass

\*\*\*

Gebratene Jakobsmuschel  
Spitzkraut / Spinat / Grünkohl

Grauburgunder (Pinot Gris) Ried Jägerberg 2021, Weingut Hannes Sabathi, Gamlitz

\*\*\*

Kalbsconsommé  
Praline

Riesling Kremstal DAC Ried Kögl, Erste Lage 2021, Weingut Salomon, Krems

\*\*\*

Geflämmte Entenleber  
Brombeerchutney / Blutorange / Jus

Pinot Noir Ruppersthal 2021, Weingut Fritsch, Kirchberg am Wagram

\*\*\*

Hirschrücken  
Preiselbeerjus / Steinpilz / Pastinake / Speck

Cuvée „Maulwurf“ (BF, ME, CS) 2021, Weingut Triebaumer, Rust

\*\*\*

Weisse Schokoladen Crèmeux  
Camparigelee / Kirsche / dunkle Schokolade / Kirschsorbet

Champagne Heidsieck Brut Reserve, Reims

\*\*\*

Durch den Abend begleitet Sie Comedy-Zauberer Eric Monet

7-Gang Menü: € 250 pro Person

8-Gang Wein/Schaumweinbegleitung: € 100 pro Person

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und wünschen Prosit Neujahr!

Nur gegen Vorreservierung.  
Es gelten separate Reservierungs- und Stornobedingungen.