

Festmenü Heiliger Abend 2017

Aperitif von unserem Barchef (0)



*Seräucherte Entenbrust an Rucola Salat
überzogen mit Walnuss-Himbeer-Vinaigrette (A, H, M, O)*



Sellerieschaumsuppe mit Pilztascherl (A, C, G, L, O)



*Wolfsbarschfilet im Speckmantel auf Apfel-
Zwiebelgemüse mit einer Zimt-Kokosnote (D)*



Blutorangensorbet im Glas (C, O)



*Kalbsrückensteak mit Sesamkruste an Portweinglace,
Kartoffel-Steinpilzgratin und Kürbisgemüse (A, G, L, N, O)*



*Mousse von gerösteten Nüssen mit
Lebkuchenparfait an Vanillesabayon (A, C, G, H, O)*



€89/ Person

*Unser Serviceteam beginnt einheitlich
um 19.00 Uhr die Speisen zu servieren*

*Wir bitten Sie daher höflichst,
um 18.30 Uhr im Restaurant Platz zu nehmen*

Buchstabencode/alphanumeric code	
Gluten/ gluten/ gluten/ glutine	A
Krebstiere/ crustaceans/ crustacés/ crostacei	B
Ei/ egg/ oeuf/ tuovo	C
Fisch/ fish/ poisson/ pesce	D
Erdnuss/ peanut/ arachides/ arachidi	E
Soja/ soya/ soja/ soia	F
Milch/ milk/ lait/ latte	G
Nüsse/ nuts/ fruits à coques/ noci	H
Sellerie/ celery/ céleri/ sedano	L
Senf/ mustard/ moutarde/ senape	M
Sesam/ sesame/ graines de sésame/ sesamo	N
Sulphite/ sulphites/ sulphites/ solfiti	O
Lupinen/ lupins/ lupini/ lupini	P
Weichtiere/ molluscs/ mollusques/ molluschi	R

*gemäß Codex-Empfehlung der WKO



Christmas Menu 2017

Aperitif from our bartender (0)



*Smoked duck breast on rocket salad
with walnut-raspberry vinaigrette (A, H, Π, 0)*



Celery foam soup with mushroom pastry (A, C, G, L, 0)



*Sea bass fillet wrapped in bacon on apple-onion vegetables
and cinnamon coconut flavour (D)*



Blood orange sorbet served in the glass (C, 0)



*Saddle of veal steak with sesame crust with port wine glaze,
potato-mushroom gratin and pumpkin vegetables (A, G, L, X, 0)*



*Mousse of roasted nuts
with gingerbread parfait and vanilla-sabayon (A, C, G, H, 0)*



€ 89/ person

Our service team starts serving the dinner at 7 p.m.

*For this reason we kindly ask you
to take your seat in the restaurant at 6.30 p.m.*



Buchstabencode/alphanumeric code	
Gluten/ gluten/ gluten/ glutine	A
Krebstiere/ crustaceans/ crustacés/ crostacei	B
Ei/ egg/ oeuf/ uovo	C
Fisch/ fish/ poisson/ pesce	D
Erdnuss/ peanut/ arachides/ arachidi	E
Soja/ soya/ soja/ soia	F
Milch/ milk/ lait/ latte	G
Nüsse/ nuts/ fruits à coques/ noci	H
Sellerie/ celery/ céleri/ sedano	L
Senf/ mustard/ moutarde/ senape	M
Sesam/ sesame/ graines de sésame/ sesamo	N
Sulphite/ sulphites/ sulphites/ solfiti	O
Lupinen/ lupins/ lupini	P
Weichtiere/ molluscs/ mollusques/ molluschi	R

*gemäß Codex-Empfehlung der WKO

Cenone di Natale 2017

Aperitivo del nostro barman (0)



*Petto d'anatra affumicato su letto di rucola
ricoperta con vinaigrette (A, H, M, O)*



Zuppa di sedano e pasticciati (A, C, G, L, O)



*Filetto di branzino avvolto in pancetta su verdure di mele
e cipolle con un gusto di noce e cocco (D)*



Sorbetto all'arancia rossa servito in bicchiere (C, O)



*Bistecca di vitello con crosta di sesamo e glassa di porto,
Gratin di patate e porcini (A, G, L, N, O)*



*Mousse di noci-tostate
parfait di panpepato e zabaione alla vaniglia (A, C, G, H, O)*



€ 89/persona

La cena di natale viene servita

dal nostro Team alle ore 19:00

*Vi preghiamo cortesemente di prender posto
nel ristorante alle ore 18:30*

Buchstabencode/alphanumeric code	
Gluten/gluten/gluten/glutine	A
Krebstiere/crustaceans/crustacès/crostacei	B
Ei/egg/oeuf/uovo	C
Fisch/fish/poisson/pesce	D
Erdnuss/peanut/archaides/arachidi	E
Soja/soya/soja/soia	F
Milch/milk/lat/latte	G
Nüsse/nuts/fruits à coques/noci	H
Sellerie/celery/celery/sedano	L
Senf/mustard/moutarde/senape	M
Sesam/sesame/graines de sésame/sesamo	N
Sulphite/sulphites/sulphites/solfiti	O
Lupinen/lupins/lupini/lupini	P
Weichtiere/molluscs/mollusques/molluschi	R

*gemäß Codex-Empfehlung der WKO

