

Silvesterbuffet

Kartoffel-Steinpilzsuppe (G,B,O)



Handgebeizter Lachs und geräucherter Thunfisch (D)

Diverse Antipasti

Regionale Speck- & Schinken Platte



Salate(O)



Lachs mit Spinat in Blätterteig gebacken (A,G,G,D)

Medaillons von Beiried in Zwiebelsoße (B,O)

Ossobuco alla milanese (A,B,O)

Schweinsfilet im Speckmantel



Risotto (G)

Tagliatelle (A,G,G)

Mediterranes Grillgemüse

Kartoffel-Pastinaken Püree (G)



*Dessertvariationen von Birnen-Schkoko Strudel,
verschiedene Panna Cotta, Topfennockerln mit Waldbeeren (A,G,G)*

€ 59/ Person

*Das Buffet beginnt um 18:30,
gerne können Sie bis spätestens 21:00 Platz nehmen.*

*Wir bitten Sie um Bekanntgabe,
für welche Uhrzeit Sie reservieren möchten!*

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/archaides/arachidi	E
Soja/soya/soja/soia	F
Milch/milk/lait/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

New Year's Eve Buffet

Potato-mushroom soup (S,B,O)



Stained and smoked tuna (D)

Several antipasti

Variation of regional bacon and ham



Salads (O)



Salmon with spinach, baked in puff pastry (A,G,S,D)

Medallions of Roastbeef in onion sauce (B,O)

Ossobuco alla milanese (A,B,O)

Pork filet wrapped in bacon



Risotto (S)

Tagliatelle (A,G,S)

Mediterranean vegetables

Potato and parsnip puree (S)



*Dessert variations of pear-cocolate strudel,
several panna cotta, curd pastries with wildberries (A,G,S)*

€ 59/ Person

The buffet starts at 6:30 p.m.

Please take your seat at latest 9 p.m.

& inform us in advance

for which time we should book your table

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/archaides/arachidi	E
Soja/soya/soja/soia	F
Milch/milk/lait/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/lupins/lupini	P
Weichtiere/molluscs/mollusques/molluschi	R

*gemäß Codex-Empfehlung der WKO

Buffet di San Silvestro

Zuppa di patate e porcini (G, L, O)



Salmone marinato e tonno affumicato (D)

Diversi Antipasti

Varietà di speck & prosciutto regionale



Insalate (O)



Salmone con spinaci al forno in pasta sfoglia (A, G, S, D)

Medaglioni di Roastbeef in salsa di cipolla (L, O)

Ossobuco alla milanese (A, L, O)

Filetto di maiale avvolto in pancetta



Risotto (G)

Tagliatelle (A, G, S)

Verdure mediterranee

Purea di patate e pastinaca (G)



Variazione di dessert con strudel di pera-cioccolato,

panna cotta, ricotta con frutti del bosco (A, G, S)

€ 59/ Person

Il buffet di San Silvestro comincia alle ore 18:30

*Si può prendere posto fino alle ore 21:00,
per favore prenotate anticipatamente!*

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/archaidés/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