

Silvester 2025

Feines von Flugente & Gänseleber

Kalt & Rosa gebraten

Roastbeef | Vitello Tonnato

Aus Fluss und Meer

geräucherter Lachs | gebeizter Lachs | Heringssalate | Räucherforelle | Knoblauch-Garnelen

Allerlei aus dem Schneebergland

Ganz ohne Fleisch

Antipasti | Gefüllte Eier | Ziegenkäsebällchen | Bauernsalat

Salate vom Buffet

Pastinakencremesuppe mit Kräuter-Croûtons
oder

Klare Consommé vom Rind mit Fleischstrudel oder Kaspressknödel

Rosa gebratener Hirschrücken mit Lebkuchenjus

Rosa gebratenes Rinderfilet mit Portweinjus

Kalbsbutterschnitzel

Schweinsfilet im Speckmantel in Pfeffersoße

Gefüllte Maishendlbrust

Gegrilltes Zanderfilet in Mohnkruste

Gebackenes Filet vom Karpfen in Kürbiskernpanade

Karamellierte Kürbis-Krautfleckerl

Veganes Thai Curry mit knackigem Gemüse

Beilagen

Walnuss Kartoffelpüree | Zwerggemüse | Speckfisolen
Safran-Risotto | Zapfenkroketten | Petersilienkartoffel
Portweinschalotten | sautierte Champignons | Peperonata

Zwetschenstrudel mit Glühweinsauce

Panna Cotta vom Butternusskürbis

Orangen-Champagner-Schnitte

Schokoladenmousse im Glas

Feine Auswahl an Petits Fours

Fruchtsalat

Österreichischer Käse vom Brett

€ 258,- pro Person

**inkl. Aperitif | Silvester-Galabuffet | Gedeck
und aller Getränke (ausgenommen Spirituosen)**