

# SILVESTER MENÜ 2025

## LANGOS

STEINPILZ-BUTTER | G'SELCHTES | APFEL | KREN

*Aperitif*



## BEEF TARTAR VOM BIO-RIND

SCHNITTLAUCH | PASTINAKE | BIO-KRESSE | ÖFFERL BIO-SCHWARZBROT

*Domäne Wachau - Riesling Smaragd Terrassen 2024 - Austria*



## LACHSFORELLEN-CEVICHE

GURKE | LIMETTE | INGWER

*Glatzer – Sauvignon Blanc 2024 - Austria*



## HUMMER-SCHAUMSUPPE

KAISERGRANAT-TARTAR | KOKOS | ZITRONE | KAVIAR

*Veuve Pelletier & Fils – Champagner brut - France*



## KALBS-TAFELSPITZ (sous vide)

ERÄPFEL | SALAT-HERZ | TRÜFFEL-JUS

OPTIONAL: EXTRA 5g WINTER-TRÜFFEL (+9)

OPTIONAL: GEBRATENE RIESEN-TIGERGARNELE (+4)

*Podere San Cristoforo – Sangiovese - Italy*



## CHEESE-CAKE

BASILIKUM-EIS | ERDBEERE | VANILLE

*Sommer – Gewürztraminer 2022 Spätlese – Austria*

*Preis regulär pro Person: € 129,-*

*Weinbegleitung (exkl. Aperitif): € 55,-*

*Reservierungen um 16.30 / 17.00 / 17.30 Uhr für 2 Std.:*

*Preis „early-bird“ Menü, ohne Ceviche: € 99,-*

*Weinbegleitung (exkl. Aperitif): € 45,-*