



# Silvestermenü

*Menü*

**Gillardeau-Auster**  
mit Pol Roger Brut Reserve, aus der Balthazar 12L  
*oyster with Champagne Grand Brut, Pol Roger*

\*\*\*\*\*

**Rollmops von der Lachsforelle**  
*rollmops of salmon trout*

\*\*\*\*\*

**Ententascherl & Trüffel**  
*duck ravioli & truffle*

\*\*\*\*\*

**Jakobsmuschel & KATE & KON Gold Selection Kaviar**  
*scallop & caviar*

\*\*\*\*\*

**Kalbsrücken vom heimischen Milchkalb**  
mit Süßkartoffel Mille Feuille und Karfiol  
*saddle of veal*  
*with sweet potato mille feuille and cauliflower*

\*\*\*\*\*

**Der süße Start ins Jahr 2025**  
*The sweet start into the Year 2025*

Menü € 104,00 + € 5,80 Gedeck  
inkl. 1 Glas Champagner zum Aperitif

*Weinempfehlung / correspondig we suggest*

**Grüner Veltliner Smaragd „Weitenberg“,**  
**Andreas Gattinger, Weissenkirchen**  
1/8 € 12,00

**Blaufränkisch „Szapary“,**  
**Uwe Schiefer, Welgersdorf**  
1/8 € 14,00

*Happy New Year!*

