



SILVESTER GALA BUFFET ©

GETRÄNKE & VORSPEISEN

WEINE

CHARDONNAY

Weingut Nittnaus
Gols – Burgenland

CUVÉE ROSENBERG

Weingut Markowitsch
Göttlesbrunn – Carnuntum

ROTWEIN SPEZIALITÄTEN

aus der Magnumflasche

SÄMLING SPÄTLESE

Weingut Salzl
Illmitz – Neusiedlersee

GETRÄNKE

Ottakringer „Helles“ | Corona Bier

Mineralwasser

Cola | zero

Almdudler

Orangensaft | Apfelsaft

KAFFEE

VORSPEISEN

LACHS & THUNFISCH

Zitronenpfeffer

VITELLO

Trüffelcreme | Wachtelei

BURRATA

Basilikum | Melone | Feige

HAUPTGERICHTE & DESSERT

HAUPTGERICHTE VOM BUFFET

BLACK ANGUS RINDFLEISCH “NIEDERTEMPERATUR GEGART”

Pfeffer-Hollandaise | Speckfisolen
Kartoffel Gratin

WIENERWALD HIRSCH “GESCHMORT”

Kamptaler Speck | Sanddorn
Apfel Rotkraut | Mandel-Knöderl

WOLFSBARSCH & LACHS

Kohlrabi-Blattspinat
Rosmarin-Polenta | Rauchschaum

TAGLIATELLE “HANDGEMACHT”

Hummerschaum | Flusskrebis | Rotweinbutter

VEGI BOWL ODER TIGER BOWL

Soja | Kimchi | Edamame Sojabohne
Asia Reis

DESSERT & KÄSE

TOPFEN-PRALINENKNÖDERL

Krokant Brösel | Portwein-Weichseln

MOUSSE AU CHOCOLAT

Passionsfruchtgel

VANILLE PANNA COTTA

Himbeere

CUISINO’S BEERENGRÜTZE

Limetten Crème fraîche

NOUGAT “MAL 2”

kandierte Haselnuss

TÊTE DE MOINE MÖNCHSKOPF | BRIE DE MEAUX KRACHER EDELSCHIMMELKÄSE

Trauben & Nüsse | Feigensenf | Trüffelhonig

Liebe Gäste, Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, sind gerne über unsere Mitarbeiter:innen erhältlich.
Gemäß § 3 Abs. 2 AllergeninformationsVO, BGBl. II Nr. 175/2014.

VARIANTE I:

Beginn: 17:30 Uhr | Sitzplatz reserviert bis 20:00 Uhr

VARIANTE II:

Beginn: 21:00 Uhr | Sitzplatz reserviert bis 23:30 Uhr