

Silvestermenü's

Wild Menü

Glas Prosecco

Gruß aus der Küche

Rosa gebratene Entenbrustscheiben auf Wildkräutersalat

Balsamico-Blaubeer-Vinaigrette | Orangenglace

Wild Consommé

Steinpilz Ravioli | Gemüsestreifen

Hirschrückensteak im Speckmantel

Preiselbeersauce | Rahmpolenta | Rotkraut

Dessertvariation

Topfenpalatschinken | Tiramisu | Erdbeer Pana Cotta | Schoko Soufflé

€ 110,-

Tiroler Menü

Glas Prosecco

Gruß aus der Küche

Feine Scheiben vom geeisten Hirschrücken

Lauwarmes Rucola-Tomaten-Tatar | Vinschgerl Croutons

Champagnerschaumsuppe

Rotzungenröllchen mit grünem Spargel

Tranchen vom rosa gebratenen Rinderfilet und Kalbsrücken

Rotweinsauce | Kartoffelgratin | Karotten und Brokkoli Pürree

Dessertvariation

Topfenpalatschinken | Tiramisu | Erdbeer Pana Cotta | Schoko Soufflé

€ 110,-

Fisch Menü

Glas Prosecco

Gruß aus der Küche

In Kräuter eingelegter Räucherlachs fein geschnitten

Basilikum – Tomaten Panna Cotta

Klare Gemüsekraftbrühe

Ricotta – Mangold Ravioli

Seeteufelmedallions vom Grill und sautierte Jakobsmuscheln

Safran Risotto | Wild Brokkoli

Dessertvariation

Topfenpalatschinken | Tiramisu | Erdbeer Pana Cotta | Schoko Soufflé

€ 105,-

Vegetarisches Menü

Glas Prosecco

Gruß aus der Küche

Picandou feiner französischer Ziegenkäse

Rote Bete Carpaccio, Pistazienkrokant, geriebener Kren

Sellerieschaumsuppe

gebackenem Chicorée

Cannelloni mit Spinat-Ricotta Füllung

und Pappardelle mit Steinpilzen

Dessertvariation

Topfenpalatschinken, Tiramisu, Erdbeer Pana Cotta, Schoko Soufflé

€ 85,-