



## SILVESTER MENÜ

À la carte € 119,-

0,1 PROSECCO

0.33 Mineralwasser prickelnd oder still

### AMUSE-BOUCHE

1/8 GRÜNER VELTLINER LÖSS.

Schloss Gobelsburg. Lower Austria

### VORSPEISEN

Entenrillettes, SERVUS Brot hausgemacht  
Rote-Rüben-Carpaccio, Ziegenkäse, Walnüsse & Honig  
Hummerbisque

1/8 BF JOHANNESHÖHE

Prieler. Burgenland

### HAUPTSACHE, ES SCHMECKT

Auberginenauflauf, Melanzane alla parmigiana  
Zanderfilet, gegrillt, Champagner-Beurre-Blanc-Sauce, Petersilienkartoffeln  
Ribeye-Steak au Jus, Kartoffel-Dauphinoise, grüne Bohnen

Kaffee oder Tee

### ENDE GUT, ALLES GUT

DESSERTVARIATION: Kastanienpüree, Crème Brûlée & Schokoladenmousse  
KÄSEPLATTE: 3 Sorten Käse, SERVUS-Brot, Butter  
Obstsalat, Zitronensorbet

Happy New Year



## NEW YEAR'S EVE MENU

À la carte € 119,-

0,1 PROSECCO

0.33 Sparkling or still water

### AMUSE-BOUCHE

1/8 GRÜNER VELTLINER LÖSS.

Schloss Gobelsburg. Lower Austria

### STARTERS

Duck rillettes with SERVUS homemade bread  
Beetroot carpaccio with goat cheese, walnuts and honey  
Lobster bisque soup

1/8 BF JOHANNESHÖHE

Prieler. Burgenland

### OUR MAIN FOCUS IS TASTE

Eggplant parmigiana  
Grilled pike-perch with champagne beurre blanc sauce & baby parsley potatoes  
Ribeye steak au jus with potato dauphinoise and green beans

Coffee or tea

### ALL'S WELL THAT ENDS WELL

DESSERT VARIATION: Chestnut purée, crème brûlée, & chocolate mousse  
CHEESE PLATE: 3 types of cheese, SERVUS bread and butter  
Fruit salad with lemon sorbet

Happy New Year