



SILVESTERDINNER IM STUWER

18:00 Uhr Einlass & Prosecco-Empfang

Essensbeginn 18:30-19:00 Uhr

Küchenschluss 21:30 Uhr

Ende 22:00 Uhr

VORWEG

Mini-Langos „Vogelnest“

Confierter Dotter / Lauchstroh / Trüffelcreme

5 GANG MENÜ

Räucherfischmousse

Ossietra Kaviar / Salzzitrone / Misoapfel / Aniscracker / Kerbel

Steinpilz Consommé

Büffelbackerl-Raviolo / Sherry / Thymianöl

Jakobsmuschel im Lardo

Buchweizenrisotto / fermentierter Butternusskürbis / Affila Kresse

Tranche vom rosa Kalbsrücken aus Österreich gegart auf Bergwiesenheu

Erdäpfelkrapfen / Wintergemüse / Morchel-Portweinjus

oder

Gefüllter Minikürbis

Dattel-Marillen-Couscous / Mandel / Walnuss

Orangen-Linsencreme / Zimt-Jus

Küchlein von weißer belgischer Schokolade

Blutorangen-Curd / Prosecco-Gelee

karamellisierte Macadamia / Zitronenmelisse

Menü inklusive Prosecco-Empfang

95,- pro Person

Stuwer

NEUES WIENER BEISL