Silvestermenü 2026

Wurzelbrot · Aufstriche

Alpines Vitello

Rosa gegartes Kalbfleisch · Räucherforellencreme · eingelegte Senfkörner · knusprige Kapern · Alpenkräuter

Marone & Walnuss

Maronenschaumsüppchen · karamellisierte Maronenstücke Walnuss · Alpenkräuteröl

Saibling & Wurzelgemüse

Auf der Haut gebratener Saibling · feine Wurzelgemüse Riesling-Beurre-blanc · Saiblingskaviar

Johannisbeere & Zitrone

Sorbet von roten Johannisbeeren · Zitronenverbene · Verjus

Rind & Duroc-Schwein

Rosa gebratenes Rind · Duroc-Schweinemedaillons Preiselbeerrotkraut · Topfenknödel · glasiertes Gemüse · Portweinjus

Zwetschge, Winterbirne & Heumilch

Zwetschgenknödel im Erdäpfelteig · Butterbrösel

Zwetschgenröster · pochierte Gewürzbirne · Heumilcheis

oder

Käseauswahl & Zwetschge

€ 119,00 für 6-Gangmenü

Silvestermenü „Vegetarisch“

Wurzelbrot · Aufstriche

Sellerie & Trüffel

Carpaccio vom gebackenen Knollensellerie · gepickelte Schalotten · Trüffelvinaigrette · knusprige Erdäpfel

Marone & Walnuss

Maronenschaumsüppchen · karamellisierte Maronenstücke Walnuss · Alpenkräuteröl

Kürbis & Ziegenfrischkäse

Hausgemachter Ravioli mit Muskatkürbis und Ziegenfrischkäse Salbeibutter · geröstete Kürbiskerne · Kürbiskernöl

Johannisbeere & Zitrone

Sorbet von roten Johannisbeeren · Zitronenverbene · Verjus

Gebackene Kräuterseitlinge

Knusprig gebackene Kräuterseitlinge · Preiselbeerrotkraut glasiertes Gemüse · Topfenknödel · vegetarische Portweinjus

Zwetschge, Winterbirne & Heumilch

Zwetschgenknödel im Erdäpfelteig · Butterbrösel

Zwetschgenröster · pochierte Gewürzbirne · Heumilcheis

oder

Käseauswahl & Zwetschge