

SILVESTER MENÜ

AMUSE BOUCHE

FOIE GRAS ICE CREAM

vom Höllerschmid

Zwiebelmarmelade | Cassis | hausgemachtes Bierbrot

ODER

SOUS VIDE SCHWARZWURZEL

Champagner | Butterbrösel | Marchfelder Artischocke

BIO GEBIRGSGARNELE AUS DER STEIERMARK

Blutwurst | Schnittlauch | Rotkraut-Kimchi

ODER

BIO TOPINAMBUR

vom Wiesmayerhof aus Hengersdorf

Pastinakenraviolo | Salbei | Zitronenschaum

BIO REHRÜCKEN MEDIUM

vom Wiesmayerhof aus Hengersdorf

Sellerie | Eingelegte Rhabarber | Getreide

ODER

BIO BACHFORELLE

vom Kovac und Heinisch aus Schwarza am Gebirge

Mispel Beurre Blanc | Wasabi-Blatt aus dem Burgenland | Bio Bachforellenkaviar

ODER

BEET WELLINGTON

Hollerkoch aus unserem Garten | Krenschaum | Radieschen

ÜBERRASCHUNGSGANG

vom Küchenteam

Vegetarisch, cremig, erfrischend, lecker

WEISSE SCHOKOLADE UND ROSMARIN

Haselnüsse | Honig | Rote Johannisbeeren

PETIT FOUR

BIO LEBERKAS UND SEMMEL