

SILVESTER – DINNER AB 20.00 UHR

VORSPEISENTELLER (serviert) 20.00 Uhr

ZIEGENKÄSE
in Zucchiniestreifen
MOZZARELLA-BAMBINI
mit Cocktailtomaten und frischem Basilikum
VITELLO TONNATO
RIESENGARNELE
in Zitronen-Petersilienmarinade

HAUPTSPESIEN vom Buffet 20.30 Uhr

GEMÜSE-LIMETTEN-RISOTTO
mit Kräutern und Parmesan
LACHS AUF ZANDER
mit Curry-Rosmarinsauce
HIRSCHRAGOUT
mit Champignons und Preiselbeeren
GEBRATENE ENTENBRUST
mit buntem Paprika in Olivenöl gedünstet
RINDERBRATEN
geschmort in Himmelwein mit Weintraubensauce

BEILAGEN vom Buffet

BASMATIREIS & WILDREIS, PETERSILERDÄPFEL,
SERVIETTENKNÖDEL & ERDÄPFELKNÖDEL,
BUTTER HÖRNCHEN

SALATE vom Buffet

VERSCHIEDENE BLATTSALATE, BUNTE
SALATSCHÜSSEL, GURKENSALAT, ROTER
RÜBENSALAT

NACHTISCH vom Buffet 22.30 Uhr

BUNTER OBSTSALAT
PANNA COTTA
mit Balsamicoreduktion und Karamellsauce
MOUSSE AU CHOCOLAT
KÄSEPLATTE

IM NEUEN JAHR

CHILI CON CARNE
GULASCHSUPPE

PRICKELNDES - APERITIF

SEKT Hochriegl trocken, KIR ROYAL, Sekt Cassis
HOLUNDERSEKT, ROSÉ-PROSECCO
CAMPARI SODA/ORANGE, APEROL SPRITZ

WEIN

GRÜNER VELTLINER 2018, Himmelwein
GEMISCHTER SATZ 2018, Himmelwein
RIESLING 2018, Weingut Malat
ZWEIGELT 2017, Himmelwein
BLAUFRÄNKISCH 2017, Bioweingut Moritz

BIER

BUDWEISER vom Fass
OTTAKRINGER Rotes Zwickl
Alkohlfreies Bier

SCHNAPS UND BITTER

BIRNE, OBSTLER, MARILLE AVERNA/FERNET

ALKOHOLFREI

MINERALWASSER VÖSLAUER prickelnd/ohne
COCA COLA/ALMDUDLER/FRUCADE SÜSSMOST
APFELSAFT naturtrüb
ORANGENSAFT
APFELSAFT GESPRITZT, SODA/SODA-ZITRON
HOLUNDER-/HIMBEER-/JOHANNISBEERSODA

KAFFEE ILLY

KLEINER BRAUNER/MOCCA
GROSSER BRAUNER/MOCCA, MELANGE
CAPPUCCINO mit Schlag
CAFFÉ LATTE
HEISSE SCHOKOLADE

HEISSES

EARL GREY, DARJEELING, FRÜCHTE, KAMILLE,
PFEFFERMINZE, GRÜNTEE
hausgemachter PUNSCH/GLÜHWEIN

LONGDRINKS

WODKA RED BULL WODKA ORANGE GIN TONIC

Zu Mitternacht

Hochriegl Sekt trocken 0,75l Flasche