



# Silvester MENÜ

**Gruß aus der Küche**

**Flusskrebscremesuppe / Tramezzini / Yuzu**

**Flusskrebsravioli / Espuma / Apfel / Limette**

**Passionsfruchtcreme / Shiso / Minze**

**Rosa gebratener Kalbsrücken / Aubergine / Miso /  
Sellerie / Panko / Kartoffel**

**Granny Smith / Cassis / Champagner / Zwetschge**

**€ 98**

**31. Dezember 2024**



# WEINBEGLEITUNG

**Champagner Ayala Rose Majeur 0,1l  
Frankreich**

**2023 Malvazija 1/16l  
Weingut Kozlovic / Kroatien, Istrien**

**2022 Riesling Smaragd 1/16l  
Weingut Rudi Pichler / Wösendorf, Wachau**

**2021 Cuvée „Bärenreiser“ 1/16l  
Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon  
Weingut Philipp Grassl / Göttlesbrunn**

**2017 Beerenauslese 5cl  
Weingut Velich / Apetlon, Seewinkel**

€ 35

31. Dezember 2024