

Mein festliches Silvestermenü

"the best of 2019"

THUNFISCH & EISMEERFORELLE

(frisch geschnittener roher Fisch in Sashimi-Qualität)

Kefier-/Limetten-Dashi, Ingwer, schwarzer Rettichspressensalat

Riesling Federspiel "Setzberg" 2018, WG Lagler, Spitz ad Donau - EUR 7,50

BIO-KALB 3.0

(rosa Rücken, roh mariniertes Filet, getoastetes Tartar vom Waldviertler Bio-Kalb)

Dijon-Senfsauce, gebrannter Lauch

Rosé Nr. 1 2018, Domain Pey Blanc, Aix En Provence - EUR 7,10

FORELLE "GUT DORNAU"

(in Café-Asche hausgeräuchertes Filet)

Forellenessenz, Forellenkaviar, Kohlrabi

Zierfandler "Badener Weg" 2018, WG Biegler, Gumpoldskirchen - EUR 5,40

GRÜNKERN-/BAUERNTOPFEN-RAVIOLO

(Petra's hausgemachte Pasta)

junger Spinat, Schmortomaten

Grauburgunder "Ried Gebirg" 2018, WG Gschweicher, Röschitz - EUR 5,20

GLÜCKSSCHWEIN & OKTOPUS

(scharfer, knuspriger Bauch vom Mangalitzaschwein & gegrillter Oktopusarm)

Sprossengemüse

Chardonnay Reserve 2015, WG Alphart, Traiskirchen - EUR 9,00

YUZU-/ZITRONEN-SORBET

WALDVIERTLER BIO-KALB

(zart rosa gebratenes Filet)

Erbsschoten, Erdäpfelpüree, junge Karotten, schwarze Wintertrüffel

Pinot Reserve 2013, WG Freigut Thallern, Gumpoldskirchen - EUR 8,20

SCHNEEWOLKE

Schneenockerl, Hollerkoch, Vanillecreme, Sauerrahmeis

Riesling Auslese 2016, WG Reinisch, Tattendorf - EUR 5,20 oder

Blaifränkisch Eiswein 1999, WG Habersack, Weiden aS - EUR 6,80

Menü - EUR 105,00

Weinbegleitung - EUR 45,00

(oder Preis pro Glas)

...um Mitternacht

Champagne Charpentier Prestige Rosé EUR 9,10 oder Paul Roger Reserve EUR 14,50

... und für alle die nach Mitternacht noch Hunger haben

kocht Petra noch eine leckere Kernöl-Eierspeis

EIN GLÜCKLICHES NEUES JAHR

wünschen Petra & Bernhard Gruber, Franz Schmutzer und das gesamte Backhausteam

Unsere Mitarbeiter/innen informieren Sie jederzeit gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten.