

# Mein festliches Silvestermenü

## "the best of 2025"

Rutschen Sie mit uns gemütlich und genüsslich mit einer Auswahl aus den  
"besten Gerichten aus Bernhards Küche des Jahres 2025" ins neue Jahr.  
Unser Sommelier Franz hat uns dazu eine feine Auswahl an passenden Weinen zusammen gestellt.

### "AMUSE-BOUCHE"

Jakobsmuschel, Misoschaum, Daikonkresse  
(Muschel aus dem Mittelmeer, Kresse von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen)  
**Gemischter Satz DAC 2024, WG Christ, Wien / Wien - EUR 6,00**

### SASHIMI VON DER BERNSTEINMAKRELE

(Delikatesse aus dem japanischen Pazifik)  
Gurke, Kohlrabi, Apfel  
(Äpfel und Kohlrabi vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)  
**Sauvignon Blanc 2023, WG Steinschaden, Engabrunn / Kamptal - EUR 4,50**

### ALIGOT "TOMME DE SAVOIE"

(klassisches, französisches Erdäpfel-/Käsegericht)  
Perigordtrüffel, Pordulak  
(Käse Tomme de Savoie und Trüffel aus Frankreich, Erdäpfel vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)  
**Chardonnay "Falkenstein" 2022, WG Dürnberg, Falkenstein / Weinviertel - EUR 5,70**

### EISMEERFORELLE

(sanft gebratenes Filet, von der Teichwirtschaft Gut Dornau in Leobersdorf)  
Goldrüse, Brunnenkresse, Mandel  
(Gemüse von der Gemüsegärtnerei Schevcig in Neunkirchen)  
**Grüner Veltliner Smaragd "Loibenberg" 2018 (BIO), WG Alzinger, Unterloben / Wachau - EUR 12,90**

### KALBSSCHULTERSCHERZL

(zart geschmort, vom Kalb aus Österreich)  
Wurzelgemüse, Pilzraviolo  
(Wurzelgemüse vom Hofladen Krenn in Saubersdorf)  
**Cuvée "Hexenberg" (ME/SH) 2019, WG Pfneisl, Deutschkreutz / Mittelburgenland - EUR 13,20**

### DESSERT

Flugmango, Konkosnuss, Passionsfrucht  
(exotische Früchte von R&S Gourmet, Wals in Salzburg)  
**Ruster Ausbruch "Pinot Cuvée" DAC 2018, WG Feiler-Artinger, Rust / Neusiedlersee Hügelland - 1/16 EUR 9,90**

### MORLACCO CON TARTUFO

(italienischer cremiger Weichkäse aus Rohmilch von der Caseificio Castellan Urbano aus Rosá / Bassano del Grappa)  
Honig, Weintrauben, Walnuss  
(Walnüsse aus der Steiermark, Honig vom Weingut Alphart in Traiskirchen)  
**Cremant Rosé Bouvet-Ladoubay - Loire / Frankreich 1/10 EUR 9,20**

Menü - EUR 125,00 (inkl. Gedeck)

Weinbegleitung - EUR 61,00

(oder Preis pro Glas)

### ...um Mitternacht

**Cremant Rosé Bouvet-Ladoubay EUR 9,20 oder Champagner Reserve Paul Roger EUR 18,90**

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

**gibt es eingemachte Berglinsen mit gesurtem Schweinsbackerl**

### EIN GESUNDES & GLÜCKLICHES NEUES JAHR

**wünschen Bernhard & Petra Gruber, Franz Schmutzer sowie das gesamte Backhausteam**

Unsere Mitarbeiter informieren Sie jederzeit gerne über allergene Zutaten in unseren Produkten.  
Inhaltliche Fehler, Druckfehler und Änderungen vorbehalten!