

Silvester Dinner



- 
- * **Stimmungsvolle Untermahlung**
des Silvesterabends mit
Werner Hainitz & Charly MO
 - * **Geselliges Bleigießen**
 - * **Jahreshoroskop** für 2019
 - * **Ihr Tisch auf der Terrasse**
 - * **Fulminante Feuershow**
by Seven Events
 - * **Silvester Package**
pro Person € 140,-

Café | Restaurant | Lounge | Vinothek

 **WELLEN.SPIEL**

SILVESTER MENÜ 2018

Aperitiv



Kalb vs. Thunfisch

hausgebeizter Sashimi-Thunfisch mit Wasabicreme, rosa Kalbstafelspitz
mit Thunfischespuma, Flusskrebssalat Gazpachostyle

Weinbegleitung:

Weingut Stadt Krens | Riesling, Schieferterrassen



Kräftige Steinpilzconsommé

mit Trüffel-Wildschwein-Tascherl
und pochiertem Wachtelei

Weinbegleitung:

Weingut Schloss Gobelsburg | Grüner Veltliner, Renner



Fruchtiges Zwetschkenorbet

auf Birnensalat und hausgemachtem Gin



Duett vom Simmentaler Rind

rosa gebratenes Filet im Ganzen und geschmortes Backerl
auf Sellerie-Vanillecreme, kleinem Gemüsebouquette
und kräftiger Rotweinjus

Weinbegleitung:

Weingut Loimer | Pinot Noir



Mohn – Preiselbeer – Pistazie

flaumiger Mohn-Joghurtboden mit Preiselbeermousse,
Pistazieneis und kräftiger Haselnusscreme

Weinbegleitung:

Weingut Thierry Weber | Grüner Veltliner, Beerenauslese

