

# Silvester Wiesn



## STARTER

Brotzeitbrett mit unserem „Streichquartett“ /  
hausgebackenes Brot und vui mehr

## VORSPEISE „Tataki“

Hausgebeiztes Blaukraut-Lachsfilet / Schwarzwurzel-Zirbelkiefer-Mayonnaise /  
Blaukraut-Kimchi

## SUPPE „Zweierlei Schaumbad“

von Muskatkürbis und Südtiroler Maronen /  
Topinamburchips / Kirschbalsam

## HAUPTGANG FLEISCH -oder-

Trüffelrostbraten vom Kalbsfilet / confiertes Wurzelwerk / BIO-BAYERN Kartoffeln  
„gepresst“ / Rotweinjus

## HAUPTGANG FISCH -oder-

Confiertes Seesaiblingsfilet „Wiesenkräuter“ / Champagnerschaum / Rote Bete /  
Millefeuille / Remoulade von Sellerie und grünem Apfel

## HAUPTGANG VEGETARISCH

Steak Frites von der Aubergine / Morchelrahm / hausgemachte Zucchini-Pommes

## DESSERT

Schwarzwälder-Kirsch-Tiramisu  
von unserem Pâtissier Franz mit hausgemachtem Sorbet

---

## GETÄNKE INKLUSIVE:

Bier zum Selberzapfen, Softgetränke, Wein, Wasser, Kaffee

**€ 129.-**  
pro Person