

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