Silvester 7-Gänge-Menü 2026

(Beginn 19.30 / 20 Uhr)

Brotkörberl mit zweierlei Humus

„Surf 'n' Turf" feine Scheiben vom bayerischen Roastbeef und gebratene Riesengarnele, Feldsalat und Kräuter-Limettendressing

Karwendel-Steinpilzrahmsuppe mit Aventinus-Starkbierkrapferl

Jakobsmuschel auf Erbsen-Minz-Pürree, Champagnerschaum

Zur Wahl

Medaillons vom Jachenauer Hirsch, Serviettenknödel, chilischarfes Zwetschgen-Chutney, Romanesco

Filet-Tranchen vom Duroc-Schwein, Rotwein-Balsamicojus, Kartoffel-Gratin

Piccata vom Kabeljau mit Salbei auf Tomatenspaghettinest, kross gebratener Serranoschinken

Lauch-Schwarzwurzeltarte mit Asia-Salat und Dipp (vegetarisch)

Tiramisu von der Kaktusfeige und Zitronen Petit Fours

oder

Hausgemachte Rumtopffrüchte mit Wintereis „Walnuss-Feige"

Regionales Käsebuffet

pro Person 89,-- €