

Silvester-Feinschmeckermenü 2018

Getränkeempfehlung

Aperitif

Lois Roederer Brut Premier

Weinbegleitung

2016 Mittersteig Weißburgunder
Weingut Nimmervoll
Wagram, Österreich

2017 Gran Trio
(Primitivo, Negroamaro, Malvasia Nera)
Feudi di San Marzano,
Apulien, Italien

Menü
inklusive Weinbegleitung

110,00 €

Amuse Gueule

Wasserschlössl-Gourmetburger

Menü

Carpaccio von der Roten Beete
mit Sauerrahmmousse und feinen Wildkräutern



Geflügel Consommé
mit Erbsentascherl und Gemüseperlen



Steinbuttfilet unter der Zitronenkruste
auf Belugalinsen und Chorizoschaum



Rehrückenfilet im braunen Champignon,
auf Maronenpüree, Rosenkohl und
Bergpfeffersauce



Weißbier-Holundersorbet



„Duett vom Rind“
Rinderfilet, im ganzen gebraten und in Merlot
geschmorte Backerl, mit jungem Gemüse
und Kartoffel-Baumkuchen



Variation von der dunklen Schokolade
und Ananas

Menüpreis inklusive Aperitif:

88,00 €