

Silvester-Gala-Menü 2019

Amuse buche
Chili-Avocado | Tempurateig

Mariniertes aus Meer, See und Land
Erdäpfelbrot

* * *

Korianderschaum
Kaviarravioli | Thunfisch-Sashimi | Topinambur

* * *

Sorbet vom weißen Pfirsich | Bellini

* * *

*Tournedos vom Reh und Kalbsfilet | Petersilien-Polenta |
geschmortes Urgemüse | Madeiraglace*

* * *

*Crème brûlée | Belgische Schokolade | Diplomatico-Rumtopf
Sauerrahm-Nusseis*

Neujahrspäsent aus der Küche

Anschließend nach Mitternacht
Spanferklschmaus und Sauschädl vom Buffet

€ 69.-

Weinempfehlung

Gelber Muskateller JG 2018 € 25.-

Weingut W. Buchegger, Dross Kremstal

Intensiv strohgelbe Farbe, ausserordentlich feine Blume, klarer ausdrucksstarker Muskatellerduft, reichhaltig aber gleichzeitig lebendig; trocken mit harmonisch frischem Abgang, ideal als Aperitif.

RIESLING MOOSBURGERIN 2017 € 36,-

Kremstal DAC Reserve

Philipp Bründlmayer, Grunddorf / Kremstal

Kraftvoller Riesling mit Aromen nach Birne, Pfirsich und Marzipan; angenehm fruchtig – frisch mit einem eleganten Säurespiel; tolle Materialität mit langem Abgang

HEIDEBODEN GOLS 2015 0,75 € 28,-

St. Laurent, Pinot noir, Blaufränkisch & Merlot

Markus IRO, Gols – Neusiedlersee

Dunkles Granat-Violett, feine Röstnoten, am Gaumen betont fruchtig, rund und Vollmundig, ausgestattet mit viel Saftigkeit und guter Länge im Finale.

CABLOT 0,75 2015 € 49,00

Cuvée aus Merlot & Cab. Sauvignon

[95 Punkte Falstaff]

Horst Gager, Deutschkreuz

Tiefdunkles Rubingranat, in der Nase reife Beeren mit Tabak, Kaffee und feiner Röstaromatik, am Gaumen kraftvoller Körper, dunkelbeerige Frucht, straffe Tanninstruktur und langes Finish - charakterstarke Cuvée mit viel Reifepotenzial! – Eines der Flaggschiffweine aus dem Hause Gager.

