

## MENU DI SAN SILVESTRO 2023

**BUÑUELOS (FRITTELLE) / CAVIALE BELUGA / CRÈME FRAÎCHE / SALICORNIA**  
Buñuelos / Beluga Kaviar / Crème Fraîche / Salicornia (Queller/Seespargel)  
Buñuelos donut / beluga caviar / Crème Fraîche / Salicornia



**TARTARA DI CERVO / SALSA BERNESE AI FUNGHI / MILLEFOGLIE DI PATATE**

Tartar vom Hirsch / Pilz-Béarnaise / Erdäpfel-Millefeuille  
Deer tartar / Béarnaise sauce with mushrooms / potato millefeuille

*GELBER MUSKATELLER 2021, WEINGUT POLZ, SPIELFELD STEIRISCHE KLASSIK*



**VELLUTATA DI TOPINAMBUR**

Topinaburcrèmesuppe  
Sunchoke cream soup



**GNOCCHI ALLA BARBABIETOLA / RAFANO / PANE DOLCE DI SEGALA**

Rote Rüben-Gnocchi / Kren / Pumpernickel  
Beetroot gnocchi / horseradish / pumpernickel bread  
*ROSÉ 2021 D.O.C. SCALABRONE GUADO AL TASSO TOSCANA*



**CODA DI ASTICE / BEURRE BLANC ALL'ARANCIO / SEDANO**

Hummerschwanz / Orangen-Beurre blanc / Sellerie  
Lobster tail / orange-beurre blanc / celery

*CHARDONNAY 2017 D.O.C. ROSSJ BASS, ANGELO GAJA PIEMONTE*



**SORBETTO / COCCO / CITRONELLA**

Schneesorbet / Kokos / Zitronengras  
Sorbet / coconut / lemongrass



**PETTO DI PICCIONE / ORZO / RADICCHIO / AGLIO NERO**

Taubenbrust / Gerste / Radicchio / schwarzer Knoblauch  
Dove breast / barley / radicchio / black garlic

*KOLLWENTZ 2013 STEINZEILER (CUVÉE BF, ZW, CS) GROSSHÖFLEIN NEUSIEDLERSEE HÜGELLAND*



**MOUSSE DI CIOCCOLATO NERO / CINORRODO / OLIVELLO SPINOSO**

Dunkles Schokolademousse / Hagebutte / Sanddorn  
Dark chocolate mousse / rose hip / sea-buckthorn

*LA TUNELLA, VERDUZZO FRIULANO DEL COLLI, FRIULI*

**EURO 190,00 PER PERSONA IVA, COPERTO INCLUSO**

Euro 190,00 pro Person inkl. aller Steuern, und Gedeck  
Euro 190,00 per person, including taxes, and cover

**EURO 250,00 PER PERSONA IVA, VINI COPERTO INCLUSO**

Euro 250,00 pro Person inkl. aller Steuern, Weinbegleitung und Gedeck  
Euro 250,00 per person, including taxes, wine and cover