

Silvestermenü

Aperitif

• • •

Duett vom Tatar: Hummer Tatar und Sellerie-Apfel Tatar | Champagner-Vinaigrette |
karamellisierte Macadamianüsse | zarte Kräuterspitzen

• • •

Klare Wild-Consommé | Wild-Musseline-Nockerl vom geschmorten Hirsch |
sautierte Waldpilze | Preiselbeer-Akzente

• • •

Zartrosa gebratenes Kalbsfilet | cremige Sellerie-Creme | eingelegte Kräuterseitlinge |
gereifter Balsamico | knusprigem Parmesan-Chip

• • •

Menü 1 Medium gebratenes Rinderfilet | intensiv reduzierter Bordeaux-Jus |
Petersilienwurzel-Kartoffel-Püree | glasierte Jungkarotten

oder

Menü 2 Schonend gebratenes Wolfsbarschfilet | gebratene Riesengarnele |
cremiges Zitronenrisotto | geschmolzene Kirschtomaten | reduzierte Bisque

• • •

Cremiges Salted-Caramel-Mousse | knuspriger Schokoladen-Crumble |
fruchtiges Himbeerconfit | dunkle Schokoladenganache | Karamell-Chip

Kindermenü

Frittatensuppe

• • •

Kinder Wiener Schnitzel | Pommes Frites

• • •

Gemischtes Eis | Sahne

Menüpreis 1:

5-Gänge: 100,60 Euro

4-Gänge: 85,30 Euro (exkl. Kalbsfilet)

Menüpreis 2:

5-Gänge: 93,60 Euro

4-Gänge: 78,30 Euro (exkl. Kalbsfilet)

Kindermenü: 31,50 Euro

Wir bitten um Tischreservierung!
Telefon: +43 6413/8204 oder
per E-Mail: info@wagrainerhof.com
Wir freuen uns auf Sie!

