

SILVESTERDINNER IM STUWER

18:00 Uhr Einlass & Prosecco-Empfang
Essensbeginn 18:30 Uhr
Ende 22:00 Uhr

VORWEG

Schnitzel-Praline vom österreichischen Kalb
Erdäpfelsalatfülle / Vogerlsalat / Preiselbeeren

5 GANG MENÜ

Tatar von Waldpilzen
Geräucherte Entenbrust / Orangencreme / schwarze Nüsse / Tahoon-Kresse

***

Wildconsommé
Ricotta-Pasta-Bonbon / Weichsel-Gin-Espuma / Gemüseperlen

***

Jakobsmuschel
Erbsen-Minz-Püree / Hummerbutter / Tapiokachips / Affila-Kresse

***

Tranche vom rosa Rinderfilet und knuspriges Rillette
Zweierlei Süßkartoffel / Fisolen / Barolo-Trüffel-Jus

oder

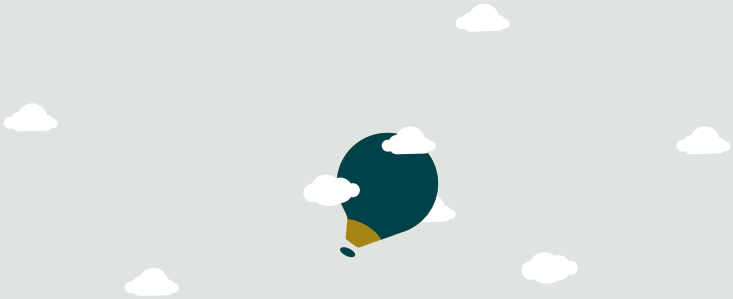
Gefüllte Rote Rübe mit Chilimango
Karamellisierte Nüsse / Schwarzwurzelcreme / Kerbel / Basilikumöl

***

Goldbarren-Nougatmousse
Weiße Schokolade / Knusperschokoboden / Schwarzer Holler

Menü inklusive Prosecco-Empfang
95,- pro Person

Stuwer
NEUES WIENER BEISL



New Year's Eve Dinner

Arrival & Prosecco Reception 6:00 pm
Dinner begins 6:30 pm
Evening concludes at 10:00 pm

PRELUDE

Schnitzel bonbon of Austrian veal
potato salad filling / lamb's lettuce / lingonberries

5-COURSE MENU

Tartare of wild mushrooms
smoked duck breast / orange cream / black walnuts / tahoon cress

***

Game consommé
ricotta pasta bonbon / sour cherry gin espuma / vegetable pearls

***

Scallop
pea & mint purée / lobster butter / tapioca crisps / affila cress

***

Beef fillet, medium-rare, with crisp rillette
sweet potato two ways / green beans / Barolo truffle jus

or

Stuffed beetroot with chilli mango
caramelised nuts / salsify cream / chervil / basil oil

***

Gold bar nougat mousse
white chocolate / crisp chocolate base / elderberry

Menu includes Prosecco reception
€ 95 per person

Stuwer
NEUES WIENER BEISL