

Silvester-Menü 2025:

Kürbis-Suppe (GLR) 12.90€

mit gegrillter Jakobsmuschel

Sashimi-Sushi-Mix (DFM) 14.90€

3 Stück Sashimi und 2 Stück Sushi, dazu
Wasabi und Ingwer

Gegrillte Lobster (BGN) 33.0€

mit Mango-Sticks, dazu Mango-Mayo-Sauce

Wagyu Beef (CFG) 55.0€

mit Süßkartoffelpüree und hausgemachter
Spezial-Sauce,
dazu gegrillte Babymöhren, gekochter
Brokkoli und Trüffel

Sorbet Eis mit Wodka 9.80€

eine Kugel Zitronensorbet mit
KAKUZO Wodka und frischer Ananas

EMPFOHLENE WEINBEGLEITUNG

Pinot Blanc Seeberg *1/8L 7.00€*

(Georg Prieler, Schützen am Gebirge,
Leithaberg, Österreich)

Riesling Loibenberg Federspiel *1/8L 9.00€*

(Emmerich Knoll, Dürnstein, Wachau,
Österreich)

Sauvignon Blanc Kalk & Kreide *1/8L 7.00€*

(Manfred Tement, Ehrenhausen,
Südsteiermark, Österreich)

Bela Rex *1/8L 15.00€*

(Albert Gesellmann, Deutschkreutz,
Mittelburgenland)

Menü Komplett: 125.00€

Vegetarisches Menü:

Süßkartoffel (GL) 11.90€

Gegrillte Süßkartoffeln mit roter Curry-Sauce
und Trüffel



Thom Kha Pak (GLN) 9.90€

Thailändische Kokos-Gemüsesuppe,
verfeinert mit Koriander, Galgant und
Zitronengras



Frühlingsrolle mit Gemüse (A) 11.90€

Hausgemachte Gemüserolle und Tempura-
Kürbis, dazu Süßscharfe-Thai-Sauce und
Hauskrautsalat



Tofu (AF) 🍷 29.90€

Gegrillter Tofu mit feinem Spargel, Karotten,
Zuckerschoten und Trüffel



Mango Variation 9.90€

FrISChe Mango mit Mango-Sorbet

Menü Komplett: 75.00€

EMPFOHLENE WEINBEGLEITUNG

Sauvignon Blanc 1/8L 7.00€

(Südsteiermark Skoff)

Riesling Wehlen 1/8L 9.00€

(S.A. Prüm, Bernkastel-Kues,
Deutschland)

Rotgipfler Rodauner 1/8L 7.00€

(Karl Alphart, Traiskirchen,
Thermenregion, Österreich)

St. Laurent Reserve 1/8L 11.00€

Ried Holzspur

(Johann Gisberg, Teesdorf,
Thermenregion)

Prosecco Villa Teresa 0.1L 6.00€

(Vini Tonon, Carpesica, Venetien, Italien)