

PAUL'S SILVESTER-MENÜ

„Tradition trifft Moderne“

gruß aus der küche

Cappuccino Lachs'l
Steckrübe | Limette | Buchweizen

vorspeise

Winterkürbis
Honig | Aberseer Schafkäse | Zwetschke

suppe

Sellerie-Birne Portweinschaumsüppchen

fisch

Wolfgangsee Saibling
Pochiert | Wirsing | Wurzelwerk | Erdapfel

hauptspeise

Kalbsbackerl
Pastinake | Wildbrokkoli | Mandel

dessert

G'standene Milch
Mohn | Sauerkirsche

pralinen

„selbstverständlich“ hausgemachte Pralinen

Menüpreis pro Person € 115,00

Inkl. 1 Glas Champagner