

## Christmas Eve Gala-Dinner



*Beef Tartar from local beef  
with quail egg  
and homemade rosemary brioche*

★ ★ ★

*Topinambour cream soup  
with crunchy smoked trout*

★ ★ ★

*Fried scallop with lettuce cream  
and beetroot glacé*

★ ★ ★

*Campari sorbet  
with freshly squeezed orange juice*

★ ★ ★

*Saddle of rosé fried veal  
with truffled potato puree  
and vegetable melange*

★ ★ ★

*Ildefonso of chocolate  
with kumquat and sesame tuille*

★ ★ ★

*Variation of local cheese from our buffet*

## Heilig Abend Galamenü



*Beef Tartar vom heimischen Weiderind  
mit Wachtelei  
und hausgemachtem Rosmarin - Brioche*

★ ★ ★

*Topinamburcremesuppe  
mit knuspriger Räucherforellenecke*

★ ★ ★

*Gebratene Jakobsmuschel  
auf Kopfsalatcreme und Rote Bete glacé*

★ ★ ★

*Camparisorbet  
mit frisch gepresstem Orangensaft*

★ ★ ★

*Im ganzen rosa gebratener Kalbsrücken  
mit getrüffeltem Erdäpfelpürree  
und Gemüsemelange*

★ ★ ★

*Ildefonso von der Schokolade  
mit Kumquats und Sesamhippe*

★ ★ ★

*Heimische Käsespezialitäten vom Buffet*

## New Years Eve Galadinner

*Octopus carpaccio  
with homemade pesto and frisee*



*Chicken terrine in pumpernickel  
with black nuts and truffle jus*



*Cream soup of sweet potato and baked jalapenos*



*Confit filet of rabbit  
with orange ratatouille and celery*



*Citron-basil sorbet with vodka*



*Rosé fried filet of rosé beef  
with creamy potato risotto  
and stuffed small bell pepper*



*Fluffy curd dumplings  
with pear confit and Pina Colada sorbet*



*Variation of regional cheese from our buffet*

## Silvester Galamenü

*Oktopuscarpaccio  
mit hausgemachtem Pesto und Frisee*



*Hühnerterrine im Pumpernickelkleid  
mit schwarzen Nüssen und Trüffeljus*



*Cremesuppe von der Süßkartoffel  
mit gebackenen Jalapenos*



*Confiertes Kaninchenfilet auf Orangenratatouille  
dazu Selleriestroh*



*Zitronen-Basilikumsorbet serviert mit Vodka*



*Rosa gebratenes Rinderfilet  
auf cremigen Erdäpfelrisotto und gefüllter Minipaprika*



*Flaumiger Topfenknödel mit Blaumohnkern  
dazu Birnenconfit und Pina Colada Sorbet*



*Regionale Käsespezialitäten vom Buffet*

## Dinner

*Buffet of crispy salads with spicy antipasti*



*Cream cheese of local sheep  
with ratatouille-vinaigrette and frisee lettuce*



*Spicy tomato cream soup*



*Fried breast of chicken  
with cream savoy and herb tuille*

*or*

*Poached gunnel with vegetable tagliatelle*

*or*

*“Vorarlberger” cheese spaetzle with fresh chives*

*or*

### **Today's Austrian Speciality**

*Rolled roast veal with pea rice  
and quality juice*



*Bloomy semolina dumplings with wild berry ragout*



*Variation of local cheese from our buffet*

## Abendmenü

*Knackiges Salatbuffet mit würzigem Antipasti*



*Frischkäse vom Weideschaf  
mit Ratatouille-Vinaigrette und Friséesalat*



*Würzige Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen*



*Gebratenes Hühnerbrüstchen  
serviert mit Rahmwirsing und Kräuterstroh*

*oder*

*In Kaffeeobers pochierter Butterfisch  
dazu Gemüsetagliatelle*

*oder*

*Vorarlberger Käsespätzle mit frischem Schnittlauch*

*oder*

### **Unser heutiger Österreichischer Klassiker**

*Gerollter Kalbsbraten  
mit Erbsenreis und Natursaft*



*Flaumige Grießknödel mit Waldbeerragout*



*Heimische Käsespezialität vom Buffet*

## Dinner



*Buffet of crispy salads with spicy antipasti from our buffet*



*Cauliflower terrine with potato pyramid cake  
and salmon-bonbon*



*Cream soup of white king oyster mushrooms and peanut foam*



*Stewed cheek of veal  
with tagliolini and romanesco floret*

*or*

*Sauted filet of trout with parsnips puree and violet potato chip*

*or*

*Stuffed vegetarian turnip cabbage  
and marinated baby leaf spinach*

*or*

### Today's Austrian Speciality

*Typical pepper chicken  
with homemade sour cream spaetzle*



*Passion fruit mousse with sorbet and puff pastries*



*Variation of regional cheese from our buffet*

## Abendmenü



*Knackiges Salatbuffet mit würzigem Antipasti vom Buffet*



*Karfiolterrine mit Erdäpfelbaumkuchen und Lachs-Bonbon*



*Cremesuppe vom weißen Kräuterseitling mit Erdnusschaum*



*Geschmorte Kalbsbacke mit Tagliolini und Romanescoröschen*

*oder*

*Sautiertes Forellenfilet serviert mit Pastinakenpüree  
und violetten Kartoffelchip*

*oder*

*Vegetarisch gefüllter Kohlrabi  
mit mariniertem Babyblattspinat*

*oder*

### Unser heutiger Österreichischer Klassiker

*Klassisches Paprikahendl  
mit hausgemachten Sauerrahmspätzle*



*Passionsfruchtmousse mit eigenen Sorbet und Blätterteiggebäck*



*Regionale Käsespezialitäten vom Buffet*

## Dinner

*Crispy salads with spicy antipasti from our buffet*



*Carpaccio of local beef with rucicola and parmesan*



*Potato soup with estragon*



*Rosé fried saddle of boar  
with brussel sprouts and bread-roll-soufflé*

*or*

*Medallion of monkfish  
with blood-sausage- couscous and horseradish foam*

*or*

*Gratinated vegetable pan cake with herb dip*

*or*

### Today's Austrian Speciality

*"Wiener" Baked pork with potato- corn salad*



*Boiled chocolate strudel  
with cardmom crumb and sour cream sorbet*



*Variation of regional cheese from our buffet*

## Abendmenü

*Knackige Salate mit würzigem Antipasti vom Buffet*



*Carpaccio vom Weiderind mit Rucicola und Parmesan*



*Klare Erdäpfelsuppe mit Estragon*



*Rosa gebratener Wildschweinrücken  
mit Kohlsprossen und Semmelsoufflé*

*oder*

*Seeteufelmedaillons auf Blunzen-Couscous dazu Krenschäum*

*oder*

*Gratinierte Gemüsepalatschinken mit Kräuterdip*

*oder*

### Unser heutiger Österreichischer Klassiker

*Wiener Backfleisch vom Schwein  
mit Erdäpfel-Vogerlsalat*



*Gekochter Schokostrudel in Kardamombröseln  
dazu Sauerrahmsorbet*



*Regionale Käsespezialitäten vom Buffet*