SCHNATTL

SILVESTER

31. Dezember 2026 ab 19.30 Uhr

€119,00 / Person

Welcome an der Innenhofbar 19:30 bis 20:30 Uhr

Glas Crémant de Bourgogne
Canapés & Mundhappen

Dinner Menü ab 20:30 Uhr

Horsd'oeuvre auf Etageren
Kartoffelschaum mit Kaviar
Crepinette vom Perlhuhn
Gänseleber mit Quitte
Mille Feuille mit Ziegenfrischkäse
Sellerie Panna cotta mit Blattgold
Bretonische Salzbutter & Ofenwarmes Jour Gebäck

Oxtail mit Sherry
oder
Bisque von Flusskrebsen mit Armagnac

Filet vom Steinbutt a la nage
Baumkuchengalette & Spargelspitzen
oder
Lungenbraten vom Bio Rind „Colbert Art"
mit schwarzem Trüffel aus dem Wienerwald,
feine Fisolen & Schmelzkartoffeln

Dessert-Variation á la Schnattl
Topfen Soufflé, Mini-Birnenstrudel, Mousse au Chocolat,

Käsebuffet von Jumi aus der Josefstadt,
Brotauswahl, Chutney & Nüsse

NUR BARZAHLUNG MÖGLICH!