

*Unsere Weinbegleitung
zur Auswahl*

*Riesling Pacherhof
2019*

☆☆☆

*Pinot Noir
Fallwind 2019
St. Michael Eppan*

☆☆☆

*Cuvee
"Cortinie"
Zemmer 2018*

☆☆☆

*Rosenmuskateller
Ansitz Waldgriß*

*Gruss aus der Küche
Cocktail von Nordseekrabben*

~~0~~

*Duett vom hausgebeizten Lachs
Wasabicreme und Minzjoghurt*

~~0~~

*Rote Beete Capelletti
Kräutersaitlinge-Frischkäseschaum*

~~0~~

*Champagnerrisotto
mit Taube und Speck*

~~0~~

Capuccino vom Carabinierogamba

~~0~~

Zitronengras-Basilikumsorbet

~~0~~

*Kross gebratener Hirschrücken
mit Waldbeerglace*

~~0~~

Silvesterüberraschung

€ 76,00

*Familie Pfitscher mit Team wünscht
allen Gästen
einen guten Rutsch und ein
Gesundes und Erfolgreiches neues
Jahr.*

*Silvestermenü
2022*