



SILVESTER MENÜ

CHAMPAGNER ROSÉ

Amador Limited Edition | Champagne

TAPAS & SNACKS

RIESLING SAARBURGER RAUSCH KABINETT

Weingut Forstmeister Geltz-Zilliken | Saar

KAISERGRANAT

Entenleber | Rotkohl | Cox Orange

EXEPTIONAL-HARVEST

Bodegas Ximenez-Spinola | Jerez

CARABINERO

Atterseer Bacon | Parmesan | Alba Trüffel

KRUG GRANDE CUVÉE

Domaine Krug | Champagne

ATLANTIK STEINBUTT

Weißer Bohnen | Kalbsbries | Perigord Trüffel

CHARDONNAY GRAND SELECT, DOPPELMAGNUM

Weingut Wieninger | Wien

JAKOBSMUSCHEL

Wiener Schnecke | Lardo | Petersilie

„G“ ACTE 2

Chateau Grand Village - Familie Guinaudeau
| Bordeaux

OZAKI WAGYU BEEF

Gulaschsaft | Salzzitrone | Röstzwiebel

KIR ROYAL

Champagner | Johannisbeere | Limette

GRANDE CUVÉE TROCKENBEERENAUSLESE

Weinlaubenhof Kracher | Neusiedlersee

VALRHONA D'OR

Schokolade | Williams Birne | Mole

NASCHMARKT

7 Gang Menü
Champagner Empfang
275 Euro pro Person
395 Euro pro Person mit Weinmenü