

## SILVESTER MENÜ

### CHAMPAGNER ROSÉ

Amador Limited Edition | Champagne

### TAPAS & SNACKS

### BOCKENAUER STROMBERG, RIESLING

Weingut Schäfer-Fröhlich | Nahe

### GEEISTE BEURRE BLANC

Royal Caviar | Haselnußmilch | Malzbrot

### EXEPTIONAL-HARVEST

Bodegas Ximenez-Spinola | Jerez

### CARABINERO

Blumenkohl | Limette | Vorarlberger Sig

### MERSAULT „CLOS DE LA BARRE“

Domaine Comte Lafon | Burgund

### LAUBFROSCH

Jakobsmuschel | Herzbries | Petersilie

### WEISSER SCHIEFER „S“

Weingut Uwe Schiefer | Südburgenland

### ZANDER

Gulaschsaft | Lardo | Palffyknödel

### VENUS „LA UNIVERSAL“

Bodegas Orbita Venus | Montsant

### MIRAL TAUBE

DimSum | Cocos | Mango

### GRANDE CUVÉE TROCKENBEERENAUSLESE

Weinlaubenhof Kracher | Neusiedlersee

### BRICK IN THE WALL

Rote Bete | Himbeere | Tonkabohne

### NASCHMARKT

6 Gang Menü  
Champagner Empfang  
185 Euro pro Person  
295 Euro pro Person mit Weinmenü