



Silvester Menu Cenone di Capodanno

Aperitif/vo Ciao Ciao 2024

Haderburg Pas Dosè Dégorgé 09-2024 Double Magnum
2 0 2 4

Letzer Gruß aus der Küche 2024

L'ultimo saluto dalla cucina nel 2024
2 0 2 4

Aldeiner Ochsen-Tartar | Frischkäse-Schüttelbrot-Pralinen
Tartara di bue di Aldino | Pralina di formaggio fresco e "Schüttelbrot"

Out of the dark Heinrich Burgenland
2 0 2 4

Flusskrebs-Bisque | Crème fraîche

Bisque di gamberi di fiume | Crème fraîche
2 0 2 4

Raviolo | Vilnösser Brillenschaf | Topinambur-Kreme

Raviolo | Agnello della Val di Funes | Crema di topinambur
Chardonnay Cornell 2012 Magnum Colterenzio

2 0 2 4

Champagner Sorbet | Sorbetto allo champagne

2 0 2 4

Stockfisch | Erdäpfel | Kapern | Sardellen

Stoccafisso | Espuma di patate | Capperi | Acciughe

Riesling Kabinett Schwarzhofberger 2018 Magnum Egon Müller
2 0 2 4

Kalbsfilet (it.) | Marsala Fumet | Sellerie Mousseline | Zuckerschoten
Filetto di vitello | Fumet di Marsala | Mousseline di sedano | Taccole

Brunello di Montalcino Riserva 2010 Canalicchio di Sopra Magnum
2 0 2 4

Flüssiges Schokadetörtchen | Himbeer-Eis | Krokant

Tortino al cioccolato liquido | Gelato ai lamponi | Croccante
Malvasia di Bosa Filet 2020 Piero Carta

2 0 2 5

Unser traditionelles Feuerwerk & Musik

Fuochi d'artificio & Musica

2 0 2 5

Glücksbringer Marzipan Schweinchen

Maiolino portafortuna di marzapane

150 € p.p. Getränke extra/escluso il bere

Weinbegleitung (1 Glas der angeführten Weine) 150 € p.P.

Accompagnamento vini (1 bicchiere dei vini consigliati) 150 p.p.

Sollten bestimmte Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten hervorrufen, teilen Sie uns dies bitte mit.
Se certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, ci avvisi.

Menü-, Wein- und Preisänderungen vorbehalten. Menu, vini e prezzi possono essere soggetti a variazioni.

Kohlern, am 31. Dezember 2024/I. Jänner 2025/Colle di Villa, il 31 dicembre 2024/I gennaio 2025