

Silvester 2018 / 2019

Galamenü – Restaurant & Bankettsaal  
„Flower Power – Farben & Formen“

APERITIF

Champagner aus Magnumflaschen  
dazu blumiges Fingerfood

EINE RUNDE SACHE

Gänseleber, Avocadopüree, Karottensaftrose mit Ingwer, Salz Popcorn



SURF & TURF MIT KAVIAR

Wildwasserscampi, Tatar von Tiroler Bauernkalb, grüner Apfel, Filini mit Osietra  
Kaviar



GOLDFISCH

Bretonischer Steinbutt, Artischocken, Zwiebelbandade, Nussbutter,  
Artischockensud, rosa Zwiebelgel



GETRÜFFELETER WALDBODEN

Fünfkern Risotto, Pilze, Tannennadelmoos, getrocknete Beeren, Spinatjus, Trüffel



Waidmannsheil

Reh von deutscher Jagd, Ananas, Brokkoli, grüner Curry, Petersilienwurzel-  
püree, Baiser



DESSERTKREATION „WINTERLICH“

Walnuss, Rosenwasser, Veilchen, Opalapfel, Equatoriale Schokolade

Menüpreis

212,00 € pro Person

Menüpreis inkl. Weinempfehlung

291,00 € pro Person

In der Burgscheune  
„Almrausch – Luxury trifft Mountain“  
(Alle Gänge serviert)

APERITIF EMPFANG UND FINGERFOOD  
im Zelt & Foyer

LACHS TRIFFT STÖR UND KAVIAR  
Konfierte Lachsforelle, goldene Sonnenblumenkerne, Störmousse,  
Alpenkaviar, Rettich, Apfel, Gurke



SURF & TRUF

Großer Scampi, Tatar vom Tiroler Milchkalb, Gemüsetagliatelle mit Ingwer und  
Mandarinenessig, grüner Reis, Wasabifond



ZANDER & SPITZKRAUT

Zanderschnitte, Spitzkraut, Brezelknödel, Roter Paprikasaft



DAS DOPPELTE RIND

Filet vom Stauferrind mit Heu gegart, Ochsenbacke, getrüffelter Kartoffelgratin,  
rote Zwiebel, Lauchzwiebel, Burgunderjus



DESSERTKREATION „WINTERLICH“

Walnuss, Rosenwasser, Veilchen, Opalapfel, Equatoriale Schokolade

NACHTIMBISS

Großes Brotzeitbrett – Käse trifft Wurst  
Essiggemüse, Wurstsalat



Gulaschsuppe von Roter Wurst

182,00 €

Menüpreis inkl. Weinen sowie allen alkoholfreien Getränken, Longdrinks,  
Nespresso, Mitternachtsimbiss und DJ