

UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN

SPRITZIGES

Glas Haussekt 0,1l	3,20
Flasche Haussekt 0,75l	18,50
Aperol Sprizz 0,2l	7,90
Moët & Chandon 0,75l	89,00
Ruinart Rosé 0,75l	120,00
Dom Pérignon 2003 0,75l	240,00
Ruinart 1,5l	210,00

ALKOHOLFREI „WEINE“

AF Aecht Bitter 0,2l	7,00
AF Klassik Nr. 28 0,375l	12,00
AF Cuvée Nr. 10 0,375l	12,00
AF Cuvée Nr. 11 0,375l	12,00
AF Alkoholfrei still 0,375l	12,00
AF Champagner 0,75l	30,50

WEIßWEINE 0,75l

Lebensfreude weiß	23,90
Scheurebe	18,90
Sauvignon Blanc	29,90
Salzl New Style Chardonnay	36,90
Gewürztraminer Girlan	54,90
Nals Margreid	32,90
Löwengang Chardonnay	75,90

ROTWEINE 0,75l

Lebensfreude rot	23,90
Salzl Blaufränkisch	36,90
Weinreich E1NS	22,90
Rondo Dahms	25,90
Clos du Roy	48,90
Bavarian RED L II	24,90
Hochzeitswein	34,90
Christoph Bauer Dop	25,90
König Lagrein	29,90
Pomerol	45,90
Domina Cuvée Frankreich	45,90
Negroamaro	89,90



ab 22 Uhr
Schlager-Silvester
mit DJ Ulla

Die Post

Neujahrs-
brunch

Montag

1. Januar 2024

7.00 bis 12.00 Uhr

Silvester- Menü

2023

WILLKOMMENS GETRÄNK

Schnitt Helles im Weinglas /
hausgemachter Sprizz

ZUM HINEINSCHMECKEN

„Fuhre Silvester Herzensangelegenheit“:
Lachsfrischkäse / Krabbencocktail /
Kichererbsen-Avocado / Frischkäse mit
dehydrierten Tomaten / herzhaftes Brot

Vegetarisch / Vegan:
Blaukraut-Hummus / Kürbissalat /
Kichererbsen-Avocado / Hummus /
herzhaftes Brot

GANZ EINFACH

Salat / Kalbssülze / Butter / Minisemmel

Vegan:
Salat / Gemüseaspik / Vegane Butter /
Minisemmel

SUPPE

Hühnersuppe (48 Stunden im Sous-vide)
Karotten Frittaten / Schnittlauch

Vegan:
Minestrone / Kräuter / Petersilien Öl

ZWISCHENGANG &

ZUM NEUTRALISIEREN

Wassermelone / Feta / Minze

Vegan:
Wassermelone / Tofu / Minze

HAUPTESSEN

Geschmorte Ochsenbacken
Kartoffelstampf / Antipasti Gemüse /
Zwiebeln
oder
Lachsfilet
Kartoffelstampf / Antipasti Gemüse /
braune Butter

Vegan:
Eingelegter Tofu / Antipasti Gemüse /
Kartoffeln / Vegane Bratensoße /
Aprikosen-Chutney

DESSERT

Überraschung von Susanne
(unserer Kuchenbäckerin)
mit hausgemachtem Rumtopf

Vegan:
Obstteller mit Pfiff

AUF WUNSCH:
Gerne eine kleine Käseauswahl



Preis pro Person inkl.
6-Gang-Menü:
109 €

* exkl. Getränke