



Silvester 2008



HOTEL
STEFANIE
WIEN

Restaurant „Kronprinz Rudolph“ - Feiern mit Schick!

Amuse Gueule



G'schichten aus dem Wienerwald

Rehpastete, Rohschinken vom Wildschwein
und Schwammerlterrine,
auf Zeller-Apfelsalat mit Hagebuttensoße



Geflügelconsommé

mit Gemüseperlen und Palatschinkenröllchen



Duett von Donaulachs und Krebs

Gebrautes Huchenfilet und Flusskrebssragout
mit Fenchelgemüse und Kräuter-Kartoffelbällchen



Limonensorbet

mit Orangenfilets und Campari



Medaillon von Rind mit Hollundersoße

und Kalbsfilet in Sesamhülle

auf Streifen von gelben Rüben und Karotten,
serviert mit Birnenkartoffeln



Kleeblatt vom Dessert

Helles Schokolademousse, Sachertörtchen,
Topfen-Obersnockerl auf Marillenspiegel und Früchte



Kaffee & Neujahrskonfekt

Grüner Veltliner Sekt

Zweigelt Sekt

Sektkellerei Szigeti, Gols, Burgenland

Riesling „Antonius“ 2007

Winzerhof Familie Dockner
Höbenbach, Kremstal

Blaufränkisch 2006

„Ried Gmärk“

Weingut Ernst Triebaumer
Rust, Neusiedlersee

Beerenauslese 2006

Weingut Martin Pasler
Jois, Neusiedlersee

Grüner Veltliner Sekt

Sektkellerei Szigeti, Gols, Burgenland

Silvester Package 2008 - Euro 168,00 pro Person (inkl. Gedeck)

Menü inklusive Aperitif, abgestimmter Weinbegleitung, Mineralwasser, Kaffee & Sekt um Mitternacht.
Preise in Euro inklusive aller Steuern und Abgaben

Live Musik und Tanzfläche!