

# Silvester 2019

## Hotel & Restaurant „Stefanie“

### Feiern mit Schick!

---

#### Vorspeisen

von Flugente & Gänseleber  
von Kalb & Rind  
aus See, Fluss & Meer

Köstlichkeiten aus den Genuss Regionen Österreich

#### Vegetarische Schmankerl

Salate mit hausgemachten Marinaden



**Getrüffelte Maronischaumsuppe** mit Sesamgebäck

**Klare Consommé vom Rind** mit Grießnockerl oder Frittaten



**Rosa gebratener Lammrücken** mit Lebkuchenjus

**Geschmorter Kalbstafelspitz** mit frischem Kren

**Pochiertes Filet vom Schneeberg.Landschwein** im Kräutermantel

**Gefüllte Maishendlbrust**

**Gebackenes Filet vom Waldviertler Karpfen**

**Hausgemachter Kürbisstrudel** mit Sauce Béarnaise

**Veganes Gemüse-Curry**

**Beilagen:** Kürbispolenta, Kartoffelstrudel, Basmatireis, Bandnudeln,  
karamellisiertes Rotkraut, Portweinschalotten, sautierte Champignons, glaciertes Gemüse



**Bratapfel** gefüllt mit Marzipan und Nüssen, dazu Vanillesoße

**Panna Cotta** von der Williamsbirne

**Bananenschnitte** und Schokoladenmousse im Glas

Feine Auswahl an **Pétits Fours**

Fruchtsalat

Österreichischer Käse vom Brett

### **Silvester-Package 2019: Euro 175,00 pro Person**

Einlass/Beginn 19.00 Uhr

Aperitif, Silvester-Galabuffet, Gedeck, alle Getränke (ausgenommen Spirituosen),  
Showeinlage, Mitternachts-Sekt im Hofgarten, u.v.m..

Alle Preise in Euro, inklusive aller Steuern und Abgaben. Änderungen vorbehalten.

#### Lieber Gast,

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,  
ersehen Sie direkt am Buffet anhand der jeweiligen Speisenbeschriftung samt Legende.