



NEUJAHRSS- FRÜHSTÜCK

Kochbar im Wirtshaus
Unser legendäres Kochbar Frühstück,
frisch zubereitet

BUFFET 8.00 – 10.30 Uhr

- Croissants, Frisches Gebäck, Brot, Butter, Marmeladen, Honig, frische Früchte & Beeren
- Müsli, Joghurt, Cerealien, Smoothy, Sekt, Tee, Espresso, Schokolade
- Schinken, Wurstspezialitäten, hausgemachte Aufstriche
- Fisch, Hering, Sardellen, Gemüse, Saucen, Cremes, Nüsse, ...
- Frisch zubereitete Eiergerichte bis hin zum legendären Ei „Benedict“ oder Ei „Florentina“
- Süßes und Kuchen
- Heißer Leberkäse & Würste

PREIS pro Gast 29.00

NEUJAHRBRUNCH

Restaurant „Zur Traube“

BUFFET 11.30 – 14.00 Uhr

- Vorspeisen
Frische Austern auf Eis, Rollmops & Matjeshering, Wurzelspeck & Leberpastete, Roastbeef & gefüllte Eier, Vitello Tonnato & Tuna, Graved Lachs & Räucherlachs, Crevetten Cocktail, Büffelmozzarella & Paradeiser, Kirchererbsen & Humus, Sashimi, California Rolls & Nigiri
- Suppen & Zwischengerichte
Oxtail mit Sherry, Leberknödel & Fritatten, Kleines Fischsüppchen, Gnocchi mit Trüffel, Spaghetti Vongole, Penne Pomodoro
- Fisch & Fleisch
Frischer Fisch vom Grill, Branzino, Garnelen, Seezunge, dazu Gemüse, Saucen und Salate, Wiener Schnitzel mit Erdäpfelsalat, Spanferkel mit Kraut & Knödel, Rindsbraten in Burgunder mit Serviettenknödel, Auberginen mit Pinien & Couscous, Lammkoteletts vom Grill, Kalbsrahmgulasch mit Nockerl, Rieslingsbeuscherl mit Serviettenknödel
- Käse & Dessertbuffet

PREIS pro Gast 66.00

NEUJAHRSDINNER

Restaurant „Zur Traube“

MENÜ 17.00 – 20.00 Uhr

- Amuse Gueule
- Gebackenes Caviar Ei
mit Champagnersauce & getrüffelte Erdäpfelcreme
- Velouté vom Safran
mit Sashimi vom Wildlachs
- Scharfe Garnele
mit Curry, Bananen, Sellerie, Ingwer, Honig & Chili
- Medaillon vom Milchkalb
mit Gänseleber & Burgunder Radicchio, Risotto & Senfkohl
- Trüffelknödel
mit Amarettoschaum, Krokanteis, Zwergorangen
- Petit Fours

PREIS pro Gast

- 3 Gänge 60.00
- 5 Gänge 100.00



GUTSCHEINE: moerwald.at/gutscheinshop