



Silvester 2022

IM JUSTUS AB 18 UHR

BUFFET

GEMEINSAMER START UM 19:00 UHR

APERITIF

HEIDI

Gösser Natur Radler | Mosel-Riesling Sekt

AUF DEN TISCHEN

Brezeln | Obazda | Butter

**

KALTES BUFFET

ALPINE WURST & KÄSEPLATTE

rauchig, getrocknet, gebrüht – von Allem etwas!

**

VITELLO TONNATO

in Heu gegartes Kalbsfleisch
mit Thunfisch-Zitronencreme, Kapern

**

HAUSGEBEIZTER PFEFFER-LACHS

mit Meerrettich, Feldsalat

**

BRUSCHETTA-VARIATION

Tomate | Ziegenkäse | Schwammerl



GEGRILLTES ANTIPASTI-GEMÜSE

mit Olivenöl, Balsamico

**

ROTE-BEETE-SALAT

mit karamellisiertem Ziegenkäse

**

TATAR VON GERÄUCHERTER BACHFORELLE

im Weckglas mit Gurke, Radieschen, Kaviar

**

WARMES BUFFET

SPANFERKEL

–im Ganzen gegart & tranchiert–
dazu schlotziger Kartoffelsalat, Braubier-Zwiebel Sauce, derbes Brot

**

KNUSPRIGES BACKHENDL

mit Zitrone, Rosmarinkartoffeln, aromatischem Blechgemüse, Sour Cream

**

GESCHMORTER RINDERBRATEN

–saftig aus der Schulter–
in kräftiger Rotweinsauce mit Kartoffelpüree,
buntem Bohnengemüse, Apfel-Rotkohl

**

AUF DER HAUT GEBRATENES ZANDERFILET

an Balsamico-Linsen mit Pumpernickel-Krapfen, Senfsauce

**

VEGGIE-SPINATKNÖDEL

in brauner Butter mit Parmesansauce, Tomatensugo



HERZHAFTE KÄSESPÄTZLE

mit Schweizer Bergkäse, Röstzwiebeln
dazu bunt gemischter Salat im Weckglas

**

DESSERT BUFFET

KAISERSCHMARRN

mit beschwipsten Pflaumenröster, Vanillesauce

**

MARILLENKNÖDEL

mit Fruchtsauce, Vanilleeis

**

TIRAMISU

im Weckglas, schlotzig und spritzig

**

KÄSEBRETT

mit Weintrauben, Nüssen, Feigensenf

**

MIDNIGHT BUFFET

CURRYWURST

**

Preis pro Person
69,00 €