



## Silvester Menü 2017

Im Schlosswirt beginnt Ihr Silvesterabend  
um 18.30 Uhr mit einem gemeinsamen Begrüßungsaperitif  
in der Gaststube.

Um 19 Uhr serviert Ihnen  
unser charmantes Serviceteam ein  
7-gängiges Galamenü  
von Chefkoch  
Walter Seelos.

**Preis pro Person € 105,00**  
Weinbegleitung (6 Gläser) € 40,00  
inkl. Gutschein für 1 Glas Sekt  
im Stieglkeller zur Silvesternacht 2017

### Thunfischtatar

#### Avocado & rote Beete

2013 Brut Reserve  
Harkamp, Südsteiermark

\*\*\*

### Erdäpfelstampf

#### Eigelb & Trüffel

2016 Vermentino di Sardegna  
Corda, Sardinien, Italien

\*\*\*

### konfiertes weisses Wallerfilet

#### Kohlrabi & Quitte

2015 Grauburgunder  
Schröck, Neusiedlersee- Hügelland

\*\*\*

### zerlei vom Kaninchen

#### Topinamburcreme & Birne

2012 Pinot noir classique  
Pöckl, Neusiedlersee

\*\*\*

### Kumquatsorbet

\*\*\*

### rosa Rehrücken im Topfenteigmantel

#### Rotkrautcreme & schwarzer Hollunder

2013 Pannobile (BLF/ZW)  
Preisinger, Neusiedlersee

\*\*\*

### Vacherin mont d'or

#### Kletzenbrot

\*\*\*

### Mille feuille

#### von Kaffee, Karamell und Nüssen mit Blutorange

Birnenport  
Geiger, Baden- Württemberg, Deutschland