

# *Silvester im Metzgerwirt 2024/2025*

## **Es gibt auch Suppe**

<b>Festtagsuppe</b>	€ 7,20
Tafelspitzboullion/ Gemüse/ Grießnockerl/ Leber Nockerl/ Pfannkuchenstreifen	
<b>Rahmsüppchen vom Butternut Kürbis</b>	€ 8,00
Kernöl/ karamellierte Walnüsse	

## **Zum Beginn**

<b>Handgeschnittenes Tatar vom Rinderfilet</b>	€ 14,90
geröstetem Brot/ Butter/ Essiggemüse/ rote Zwiebeln	
<b>Ziegenfrischkäse Mousse</b>	€ 13,60
geröstetes Brot/ gepickelte Pilze/ getrocknete Tomaten	

## **Fleischlos glücklich**

<b>Risotto mit Steinpilzen</b>	€ 18,90
getrocknete Tomaten/ Parmesan Chip/ Kräuteröl	
<b>Spinatstrudel</b>	€ 14,90
Tomaten Sugo/Stampfkartoffeln	
<b>Auberginensteak</b>	€ 16,50
Pfannengemüse/ kleine Kartoffeln	

## Silvester Schmankerl

<b>Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken</b>	€ 27,90
kaltgerührte Preiselbeeren/ Zitrone/ Bratkartoffeln	
<b>Rinderfilet aus dem Beefer</b>	€ 38,90
Portwein Schalotten Sauce / Kartoffelgratin/ Marktgemüse	
<b>Streifen vom Rehrücken</b>	€ 27,90
fruchtige Brombeersauce/ Nuss Fingernudeln/ Marktgemüse	
<b>Rahm Ragout vom Wildschein</b>	€ 24,50
gebratene Brezen Knödel Scheiben/ Rahmschwammerl/ sautierter Rosenkohl	
<b>Duett von Lachs und Zander</b>	€ 25,90
Pfannengemüse/ Schwenkkartoffeln/ Kräuterschaum	

## Zum Abschluss

<b>Weißes und Dunkles Mousse au Chocolat</b>	€ 9,80
Erdbeer Sauce/ Früchte	
<b>Crêpes zuzette</b>	€ 11,50
Orangenfilet/ Vanilleeis	
<b>Creme Brûlée</b>	€ 8,50
Cassis Sorbet/ frische Früchte	

## **5 Gang**

### **Sylvester Menü**

**Kann nur Tischweise serviert werden**

**Mousse vom Ziegenfrischkäse**  
geröstetes Brot/ gepickelte Pilze

\*\*\*\*\*

**Fruchtiges Tomaten- Orangensüppchen**

\*\*\*\*\*

**Tagliatelle Trüffel Veloute**  
Parmesan/ Wintertrüffel

\*\*\*\*\*

**Hirschrücken rosa gebraten**  
Brombeeren Jus/ Kartoffelgratin/ sautierter Rosenkohl  
oder

**Filet vom Wolfsbarsch**  
Weißwein Veloute / Peperonata/ kleine Kartoffeln  
oder

**Risotto**  
Steinpilze/ getrocknete Tomaten/ Kräuteröl/ Parmesan Chip

\*\*\*\*\*

**Topfenknödel**  
Zwetschgenröster/ Vanillesauce/ frische Beeren

**Pro Person € 82.50**