



***Euer Starcke Haus Team  
wünscht Ihnen einen schönen Abend  
und einen Guten Rutsch ins Neue Jahr  
2018!***

*Empfang: 18:30Uhr  
Beginn des Gala-Dinners 19 Uhr*

*Ende der Veranstaltung 23:30 Uhr  
Sperrstunde 23:45 Uhr*

*Geschäftsführung Service: Manuela Novak  
Geschäftsführung und Küchenchef: Milivoj Novak  
& Team*

*Irrtümer und Änderungen vorbehalten!  
Auf Änderungswünsche wie Vegetarisch oder Allergien und  
Unverträglichkeiten kann an diesen Abend nicht eingegangen werden, wir  
bitten um Ihr Verständnis!*



## ***Silvester Menü 2017***

### ***Gruß aus der Küche***

*Ein Glas Champagner Brut Reserve „De Vilmont“  
☆☆☆*

### ***Bio Silberlachs von „Michis frische Fische“***

*Rote Rübe/Dill-Senf-Honig  
Welschriesling „Brolli-Arkadenhof“ 2016 Südstmk.  
☆☆☆*

### ***Pilze***

*Buchweizen/Sellerie/Palmkohl  
Grauburgunder „Sternat“ 2016 Südstmk.  
☆☆☆*

### ***Ravioli***

*Spinat/Eigelb/Trüffel  
Sauvignon Blanc Alegria „Georgiberg“ 2015 Slovenien  
☆☆☆*

### ***Erfrischung***

*☆☆☆*

### ***Zander***

*Urkarotte/Schupfnudeln/Johannisbeere/Estragon  
Morillon Lage Steinbach „Lackner Tinnacher“ 2010 Südstmk.  
☆☆☆*

### ***Zerlei vom „Fischbacher Reh“***

*Schwarzwurzel/Graumohn/Dauphine Kartoffeln  
Blaufränkisch „Triebaumer“ 2012 Burgenland  
☆☆☆*

### ***Karamel/Haselnuss/Topinambur/Maroni***

*Portwein 10 years „Romariz“ Portugal  
☆☆☆*

*8 Gang Menü inklusive Gedeck, Aperitif, Weinbegleitung,  
Espresso, Mineral &  
Hausangesezten Zirbenschnaps € 165,00*