

SILVESTER 2024_2025

GEDECK:

Frisch gebackenes Nussbrot / flaumige Butter

KALTE VORSPEISE:

Blauschimmelkäse-Praline „Hötzerola“ / Paprika / Vogerlsalat / Feigen

SUPPE:

Wald & Pilz Cappuccino

WARME VORSPEISE ZUR AUSWAHL:

Lauwarmer Chicorée / pochierte Lachsforelle / Buttermilch / Blutorange
oder
Lauwarmer Chicorée / Buttermilch / Blutorange

SORBET:

Gurken – Gin - Kaltschale

HAUPTSPEISEN ZUR AUSWAHL:

Duett vom Kalb / Buchteln / Dörrzwetschke / Wurzelgemüse
oder
Saibling / Erdäpfel-Creme/ Spinat / Nuss
oder
Lungauer Saubohnen Falafel / Erdäpfel-Creme/Karotten

DESSERT:

Schokoladen Brownie / Beeren-Espuma / Eierlikör-Eis

7 Gänge inkl. Gedeck:
Zwischen EUR 70 – 75

Notizen am Rande:

- + gern auch mit Wein- oder Saftbegleitung (oder beides in Mischform)
- Essen wird bis 23:30 gern vorüber sein, also mach dir danach deine Party aus
- Tischreservierung bitte unter +43/6474/6092 oder info@gellnwirt.at

NEW YEAR'S EVE 2023_2024

LOVE BEVOR EVERYTHING:

Freshly baked nut bread / fluffy butter

COLD STARTER:

Blue cheese praline 'Hötzerola' / pepper / lamb's lettuce

SOUP:

Forest & mushroom cappuccino

WARM STARTER (TO CHOOSE):

Lukewarm chicory / poached salmon trout / buttermilk / blood orange

or

Lukewarm chicory / buttermilk / blood orange

SORBET:

Cucumber – Gin

MAIN COURSES (TO CHOOSE):

Duet of veal / Buchteln / dried plum / root vegetables

or

Char / potato cream / spinach / walnut

or

Lungau broad beans falafel / potato cream / carrots

DESSERT:

Chocolate brownie / berry espuma / eggnog ice cream

7 courses:

€ 70-75

Sidenotes:

- o Also available with wine or juice accompaniment (or both in mixed form)
- o Food will be over by 23:30, so make up your party afterwards
- o We have sparkling wine (Pet Nat), Prosecco and Frizzante to go
(let us know if you want anything and we'll chill it for you and prepare the glasses)