

Silvester Menü

Artner Gasthaus auf der Wieden

Getrüffelte Foie Gras-Terrine

Brioche | Quitte

oder / und

Hechtnockerl-Bisque

Flusskrebbsbisque

oder / und

Gefüllte Pilzgnocchi

geräucherte braune Buttersabayon

Topinamburschaumsuppe

Zitrustascherl

Geschmorte Kalbsbackerl

Petersilienpolenta | Wurzelgemüse | Perlzwiebeln

oder

Zander „Colbert“

Gewürzsellerie | Kaviar-Beurre Blanc

oder

Bergkäse-Beignet

cremiger Winterspargel | Federkohl

Tarte au Chocolat „Royal“

Schafmilcheis

4 Gang-Menü 79

5 Gang-Menü 89

6 Gang-Menü 99

Gedeck Euro 6,-

New Year's Eve Menu

Artner Gasthaus auf der Wieden

Truffled Foie Gras Terrine

Brioche | Quince

Or / and

Pike Dumpling Bisque

Crayfish Bisque

Or / and

Stuffed Mushroom Gnocchi

Smoked Brown Butter Sabayon

Jerusalem Artichoke Foam Soup

Citrus Ravioli

Braised Veal Cheeks

Parsley Polenta | Root Vegetables | Pearl Onions

or

Pike Perch „Colbert“

Spiced Celery | Caviar Beurre Blanc

or

Mountain Cheese Beignet

Creamy Winter Asparagus | Kale

Tarte au Chocolat „Royal“

Sheep's Milk Ice Cream

4 Course-Menü 79

5 Course -Menü 89

6 Course -Menü 99

Cover Charge Euro 6