

CHRISTTAGSMENÜ – CHRISTMAS DAY MENU MENU DI SANTO NATALE – MENU DE NOËL 25.12.2021

Gansl-Törtchen mit Glühwein-Schalotten und Selleriestroh

Goose-tartlet with mulled wine-shallots and celery stripes

Tortino d'oca con scalogni al vin brûlé e paglia di sedano

Tarte d'oie avec échalotes au vin brûlé et paille de sellerie

(a,g,l,o,p)



Getruffelte Erdäpfelschaum Suppe mit Blätterteigstangerl

Truffled potato froth soup with puff pastry stick

Crema di patate al tartufo con bastoncino di pasta sfoglia

Crème de pomme de terre à la truffe avec bâton de pâte feuilletée

(a,c,g,l)



Truthahnroulade mit Apfel-Rotkraut und Walnuss-Semmelknödel

Turkey roulade with apple-red cabbage and walnut-white bread dumpling

Involtino di tacchino con cavolo rosso alla mela e gnocco di pane e noci

Roulade de dindon avec choux rouge à la pomme et boulette à base de pain et noix

(a,c,g,l,o)



Marzipan-Zimt Panna Cotta mit Vanille-Kirschragoût

Marzipan-cinnamon panna cotta with vanilla-cherry ragoût

Panna cotta al marzapane e cannella con ragù alla vaniglia-ciliegia

Panna cotta à la pâte d'amandes et cannelle avec ragoût à la vanille-cerise

(f,g,o)

Euro 38,00

pro Person / per person / per persona / par personne

Reservierung/reservation/prenotazione/réservation:

Tel.: (43-1) 402 79 95

Email: info@hotelregina.at

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen/Allergy information according to Codex recommendation:

A Gluten/Gluten B Krebstiere/Shellfish C Eier/Egg D Fisch/Fish E Erdnüsse/Peanuts F Soja/Soy G Milch/Milk H Schalenfrüchte/Edible Nuts L Sellerie/Celery M Senf/Mustard N Sesam/Sesame O Schwefeldioxid & Sulphite/Sulphites P Lupinen/Lupine R Weichtiere/Mollusk