

**SILVESTERMENÜ – NEW YEAR'S EVE MENU**  
**MENU DI SAN SILVESTRO – MENU DU NOUVEL AN**  
**31.12.2024**



Amuse Gueule – Amuse Gueule – Saluto dello Chef – Amuse Gueule



**Geräuchertes Gansl mit Calvadoscrème,  
karamellisierten Macadamianüssen und gebeizter Blutorange**  
*Smoked goose with Calvados cream, caramelized Macadamia nuts and pickled blood orange*  
Oca affumicata con crema di Calvados, noce macadamia caramellata e arancio sanguigno marinato  
Oie fumée avec crème de Calvados, noix macadamia caramélisé et orange sanguine marinée



**Rote Rübencremesuppe mit Krenhippe**

*Beetroot cream soup with horseradish crisp*  
Vellutata di barbabietola con cialda al rafano  
Velouté de betterave potagère avec gaufrette au raifort



**Seeteufelröllchen mit Schwarzwurzelatar und Zitruschaum**

*Monkfish roll, black salsify tartare and citrus foam*  
Involtino di pescatrice croccante con tartara di scorzonera e schiuma di agrume  
Ballotine de lotte croquante avec tartare de salsifis et écume a l'agrumo



**Veltliner-Sorbet mit Pfefferkrokant**

*White wine sorbet with pepper brittle*  
Sorbetto al vino bianco con croccante al pepe  
Sorbet au vin blanc avec croquant au poivre



**Kalbsfilet gefüllt mit Steinpilz-Duxelle, Pecorino-Erdäpfelmuffin,  
Petersilschaum und wildem Brokkoli**

*Veal fillet filled with yellow boletus-duxelles, Pecorino potato muffin, parsley foam and wild broccoli*  
Filetto di vitello farcito con duxelles ai porcini, muffin di patate e pecorino, schiuma di broccolo selvatico  
Filet de veau farci aux duxelles de cèpes, muffin de pommes de terre et fromage pecorino et écume de brocoli sauvage



**Dunkles Schokolademousse mit Cointreau-Sauce und Granatapfel**

*Dark chocolate mousse with Cointreau sauce and pomegranate*  
Mousse di cioccolato nero con salsa al Cointreau e melagrana  
Mousse de chocolat noir avec sauce au Cointreau et grenade

**Euro 120,00**

pro Person / per person / per persona / par personne

**Reservierung/reservation/prenotazione/réservation:**

**Tel.: (43-1) 404 46-71 / Email: [info@hotelregina.at](mailto: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 & Sulfite/Sulphites P Lupinen/Lupine R Weichtiere/Mollusk