

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

25.12.2024

Rindscarpaccio mit Ribisel-Senfmarinade, Grana, eingelegten Kumquats und Nussbrot

Beef carpaccio with red currant-mustard-marinade, Grana cheese, pickled kumquats and nut bread

Carpaccio di manzo con condimento al ribes-senape, grana, kumquat marinate e pane alle noci

Carpaccio de boeuf avec une marinade de groseille et moutard, grana, kumquat marinés et pain aux noix

(a,c,gh,l,o)



Steinpilzcremèsuppe

Porcini mushroom cream soup

Crema ai porcini

Crème aux cèpes

(a,c,g,o)



Weihnachtliches Gansl mit Rotkraut, Rotweinsaft und Walnuss-Serviettenknödel

Christmas goose with red cabbage, red wine gravy and walnut-napkin dumpling

Oca natalizia al vino rosso con cavolo rosso e canederlo di pane al tovagliolo con noci

Oie de Noël au chou rouge avec tranche de boulette de serviette aux noix

(a,c,g,h,l,o)



Schokoladetörtchen mit karamellisierten Cranberries und Bourbon Vanilleeis

Chocolate tartlet with caramelized cranberries and Bourbon Vanilla ice cream

Tortino di cioccolato con cranberries caramellate e gelato alla vaniglia Bourbon

Petit gâteau au chocolat avec cranberries caramélisés et glace à la vanille Bourbon

(a,c,f,g,o,p)

Euro 39,00

pro Person / per person / per persona / par personne

Reservierung/reservation/prenotazione/réservation:

Tel.: (43-1) 402 79 95

Email: info@hotelregina.at

*Spekulatius: biscotti tipici natalizi di pasta frolla aromatizzati al cardamomo, cannella e chiodi di garofano

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