



Gebrüder Winkler

Silvester im AUWIRT



Silvestermenü 2018/19

Zum Aperitif:

Frische Gillaudeau-Auster mit Pumpernickel / pro Stk 6.50 €

Frische Belon-Auster mit Pumpernickel / pro Stk 9.00 €

Menü

**) Tellersülzerl von der roten Rübe, Krenmousse und zart geräuchertem Marlin
mit LandArt Gold Selection Kaviar (20 g) Winkler Edition
oder österreichischem Grill Kaviar (10 g)*

Von Hand gehackter Atterochsenrücken mit Perigord Trüffel-Eier-Sauce und hausgemachtem gerösteten Sauerteigbrot

Krustentierbrühe mit Venusmuschel-Paradeiser-Crostini

Rescher Zander mit geschmortem Mohn-Spitzkraut, Mangalicaspeck und Fenchel-Koriander-Kümmel-Sauce

***) Großes Ravioli mit Spinat und Eigelb mit weißem Alba Trüffel*

Ragout von der Bayrischen Bio-Bauernente mit rotem Zwiebelconfit, Kerbelknollencreme und kleiner Dampfndel mit Brixentaler Bergkräutern

Rosa gebratener Rücken vom Aschauer Reh mit Holunderbeeren-Rotkraut und marinierter Gänseleber

Pyrat Rum-Ice Coffee

Kleine Änderungen vorbehalten!

Menü (6 Gänge) 185,00

optional zusätzlich:

**) Mit Kaviargang - LandArt Gold Selection Kaviar (20 g) Winkler Edition + 55,00
bzw. österreichischem Grill Kaviar vom Stör (10 g) + 45,00*

***) Mit Alba Trüffelgang + 35,00*