



Menu

NEW YEAR'S EVE



STARTERS

Chilled oysters

Accompanied with a citrus shallot mignonette

Beet tartar

With vegan feta, caramelized nuts and spicy cress

Beef tartar on toast

With truffled mayo-bio filet with capers, shallots, cornichons

Cheese platter

Artisanal cheeses from Jumi served with fresh and dried fruits, honey, and fig mustard

Charcuterie

Assorted cured meats from Höllerschmid served with pickles, mustard, and horseradish

Vegan platter

Hummus, fresh and roasted vegetables, and marinated olives

Seafood Platter

Smoked salmon, marinated chilled shrimps, and smoked trout

MAINS

Höllerschmid's dry aged roast beef

With red wine shallot sauce

Marinated soy ginger salmon

Slow braised lamb shanks

Wiener schnitzel from tenderloin pork

With cranberries

VEGAN

Stuffed squash

With wild rice and shiitake and oyster mushrooms, drizzled with almond sauce

Austrian potato strudel

With leeks, baby spinach, and crimini mushrooms

SIDES

Root vegetables, brussels sprouts, and pomegranate maple tahini 

English cucumber salad 

With dill

Garlicky green beans 

With lemon vinaigrette, crispy onions, and aged parmesan

Baby romaine heart, pickled red onions, cherry tomatoes, and croutons with vegan Caesar dressing 

Oven potatoes 

With horseradish creme fraiche

Truffled parmesan French fries 

HOMEMADE DESSERTS

Traditional sacher torte

New York style cheesecake

With fresh berries and compote

Callebaut chocolate mousse

With raspberries

Granny smith apple crumble 

Sliced fruit selection

Chocolate truffles

Red velvet cupcakes

MIDNIGHT SNACKS

“Wiener Würstelstand”

Austrian Käsekrainer, Debreziner and Bosna with condiments

Sausages from Höllerschmid

Käsekrainer

Bratwurst

Debreziner

Plant based sausage

Sides: Horseradish, Pickled gherkins, Mustard, Ketchup, Pfefferoni, Semmel, Black Bread, Rye Bread



Menu NEUJAHR'S



VORSPEISEN

Gekühlte Austern

Mit einer Zitrus-Schalotten-Mignonette

Rübensartar

Mit veganem Feta und karamellisierten Nüssen und würziger Kresse

Rindertartar auf Toast

Mit getrüffeltem Mayo - Biofilet mit Kapern, Schalotten, Cornichons

Käseplatte

Handwerklich hergestellter Käse von Jumi, serviert mit frischen und getrockneten Früchten, Honig und Feigensenf

Charcuterie

Assortierte Wurstwaren von Höllerschmid, serviert mit Essiggurken, Senf und Meerrettich

Vegane Platte

Hummus, frisches und geröstetes Gemüse und marinierte Oliven

Meeresfrüchte-Platte

Räucherlachs, marinierte gekühlte Garnelen, geräucherte Forelle

HAUPTSPEISEN

Höllerschmid's Dry Aged Roastbeef

Mit Rotwein-Schalottensauce

Marinierter Lachs mit Soja und Ingwer

Langsam geschmorte Lammhaxen

Wiener Schnitzel vom Schweinefilet

Mit Preiselbeeren

VEGANE SPEISEN

Gefüllter Kürbis

Mit Wildreis und Shiitake- und Austernpilzen, beträufelt mit Mandelsauce

Österreichischer Erdäpfelstrudel

Mit Lauch, Babyspinat und Kriminipilzen

BEILAGEN

Wurzelgemüse, Rosenkohl und Granatapfel-Ahorn-Tahini

Englischer Gurkensalat

Mit Dill

Grüne Bohnen

Mit Knoblauch, Zitronenvinaigrette, knusprigen Zwiebeln und gereiftem Parmesan

Baby-Romana-Herz, eingelegte rote Zwiebeln, Kirschtomaten und Croutons mit veganem Ceasar-Dressing

Ofenkartoffeln

Mit Meerrettich-Crème fraîche

Pommes frites

Mit Parmesan und Trüffeln

HAUSGEMACHTE DESSERT TISCH

Traditionelle Sacher Torte

Käsekuchen nach New Yorker Art

Mit frischen Beeren und Kompott

Callebut Schokoladenmousse

Mit Himbeeren

Granny-Smith-Apfel-Streusel

Aufgeschnittenes Obst Auswahl

Schokoladentrüffel

Red Velvet Cupcakes

MITTERNACHT SNACKS

“Wiener Würstelstand”

Österreichischer Käsekrainer, Debreziner und Bosna mit Gewürzen

Würste von Höllerschmid

Käsekrainer

Bratwurst

Debreziner

Wurst auf pflanzlicher Basis

Beilagen: Kren, Gewürzgurken, Senf, Ketchup, Pfefferoni, Semmel, Schwarzbrot, Roggenbrot