



Silvestermenü 2024/25

aperitiv

gedeck

brot & butter

der start

wild | stall | wasser

dreierlei von der pastete

das delikate

jakobsmuschel | erbse | kaviar

gebratene jakobsmuschel auf erbsencreme und kaviar

die suppe

champagner | wildschwein coppa | kresse

champagnerschaumsuppe mit würzigem wildschwein coppa und kresse

das raffinierte

wiener schnecke | topinambur | trüffel | wachtel

wiener schnecke tobinambur-trüffel-püree und dotter vom wachtelei

das beste

kalb | steinpilz | trüffel | polenta

rosa kalbsfilet, herzhafte steinpilzpolenta, karamellisiertes gemüse und trüffelschaum

das finale

schokolade | obers | weichseln | rum

schwarzwälder kirsch 2.0 im glas

incl gedeck 149

weinbegleitung je 1 glas pro gang 79 pro person

Im ‚Stefans im Schlossbauer‘ legen wir großen Wert auf frische, und qualitativ hochwertige Zutaten. Daher bitten wir um Verständnis, dass unser Menü kurzfristigen Anpassungen unterliegen kann, um Ihnen stets die beste Qualität zu bieten.

Bezüglich Allergenen Stoffen fragen Sie unser geschultes Personal, wir beraten Sie gerne
Restaurant | Gastgarten | Feste&Feiern, Stefan's im Schlossbauer, Altendorffstr. 2, 5400 Hallein

Alle Preise verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer und Bediengeld

Tel.: +43-6245-71004 – gast@stefans-restaurant.com – www.stefans-restaurant.com