



.....Silvester im Weiberkessl.....

Bergfahrt mit unseren Pistenraupen

ein Glas Prosecco mit Himbeeren

Vorspeiseteller mit Spezialitäten von unserem Hof

klare Rindskraftsuppe mit Fritatten

Salate vom Buffet

Tiroler Hut mit dem edelsten vom Hochlandrind,
Bio-Schwein und der Hühnerbrust mit Pommes,
Ofenkartoffeln und Hausgemachten Dips

oder

Fondue mit Suppe oder Öl mit dem edelsten vom
Hochlandrind, Bio-Schwein und der Hühnerbrust mit
Pommes, Ofenkartoffeln und Hausgemachten Dips

Süße Silvesterüberraschung

€ 63,90 pro Person

(Kinder bis 12 Jahre € 35,00)

Unsere besten Tropfen Qualitätswein 0,7l Flasche

Rot

Zweigelt Reserve „ART MEETS RED“^(e,a,k) € 25,00

Dunkles Rubinrot; attraktive Weichselfrucht;
am Gaumen geschmeidig und angenehm mild; charmanter Abgang

Small Hill red (e,a,k) € 24,50

Wunderbar weiche und geschmeidige Cuvée aus 25% Pinot
Noir, 25% St. Laurent und 50% Merlot. Das Aroma erinnert
an dunkle Beeren und – zart im Hintergrund – an Schokolade.
Der Gaumen präsentiert sich vollmundig und harmonisch.
Ein Wein, der sich jeder Speise perfekt anpasst.

Weiss

Chardonnay – Classic (e,a,k) € 22,50

Weingut Fassbinderhof
Chardonnay, Kabinett, Alc. 11,5% vol.,
Trocken nobles Chardonnaybuket, duftig Frisch klassisch ausgebaut

Small Hill white (e,a,k) € 24,50

Eine leichte und frische Sommercuvée aus 70 % Welschriesling,
20 % Sauvignon Blanc und 10 % Muskateller. Helles Strohgelb
mit grünen Reflexen. Der Duft ist frisch, fruchtig mit einem Hauch Muskat. Die
Säure und die Frucht bilden ein harmonisches Zusammenspiel am Gaumen und
verleihen so diesen Wein ein hohes Trinkvergnügen. Ein Wein, der jung(en)
Spaß macht.

Flasche Henkel Sekt 0,7l € 24,90

Piccolo € 7,90