

## PAUL'S SILVESTER-MENÜ

„Tradition trifft Moderne“

### *gruß aus der küche*

Dreierlei Kohlrabi  
Aberseer Schafkäse | Selleriestroh

### *vorspeise*

St. Wolfgang Hirsch  
Hokkaido | Kumquat | Preiselbeere

### *suppe*

Gebrannte Lauchsuppe  
Grammeln | Lauchasche

### *fisch*

Germknödel  
Forelle | Nussbitterschaum | Rotkraut

### *hauptspeise*

Kalbsbackerl  
Petersilwurzel | Steckrübe | Brombeere

### *dessert*

Geschichtetes vom Lebkuchen  
Maroni | Quitte

### *pralinen*

„selbstverständlich“ hausgemachte Pralinen

Menüpreis pro Person € 132,00  
inkl. 1 Glas Champagner