



Silvester 2011

im Hotel-Restaurant Friesacher

*Friesacher's Silvesterhappen:
lauwarme Bachforelle mit Rettich,
Entenleberpraline mit roter
Zwiebelmarmelade
& Ochsenessenz mit Trüffelgrießnockerl*



*Kaninchen gebacken und mariniert
mit Sanddorncreme und saurem Kohlrabi*



*Rotbarbenfilet auf Maisblinis
geräucherter Jacobsmuschel
und Schnittlauchfond*



*Topinambur- Peccorinorisotto
mit glaciierter Rehschulter*



Champagnersorbet „Lallier Rosé“



*Ochsenlende „rosa gebraten“
und pochirtes Kalbsfilet
mit Salbei- Nussbutterpüree
und glaciertem Gemüse*



*Chatreuse von Valhronaschokolade
und Passionsfrucht mit gebackener Dattel
und Pina- Coladaschaum*

**Euro 56,00 pro Person
Gedeck 1,50 pro Person**

„Prosit Neujahr“

*Ab 23.30 Uhr Sektbar im Freien, 0.00 Uhr Feuerwerk und Neujahrswalzer
anschließend Tanz und Ausklang im Stadl.*

