

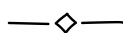


MÜNCHNER HOF

SILVESTER 2025

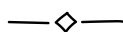
Empfang auf der Terrasse:

Begrüßungsdrink – Prosecco oder Glühwein
am Stehtisch beim wärmenden Feuerkorb



Zum Aufwärmen – Der Gruß aus der Küche

Zweierlei Suppen mit verschiedenen Einlagen



Dreierlei Tatar

Thunfisch-Avocado, Rind, Champignon-Steinpilz

dazu gibt's knuspriges Ofenbrot

-auf dem Holzbrett serviert-



Ravioli in Chardonnay-Schaum,
gefüllt mit Rohschinken, Parmesan und Trüffel
mit Parmesanchips und frittiertem Rukola



Zum Abkühlen:

Champagner auf Zitronensorbet
mit Limettenschip



Gegrillter Kalbsrücken

in feiner Salbei-Jus

oder

Chiemseesaibling

mit Safran-Sauce

an Karotten-Kartoffel-Gratin
und Mandel-Brokkoli



Dessert-Variation

Hausgemachter Pistazienkuchen, Zitronenbrownies,

Mousse au Chocolat, Rum-Früchte und Rum-Shot

-auf dem Holzbrett serviert-

Zum Menü empfehlen wir:

Sauvignon Blanc | Weingut Studier | 0,75L | € 32,-

Weißburgunder Winterbach | Weingut Ellwanger | 0,75L | € 28,-

Merlot Klassik | Weingut Ipsmiller | 0,75L | € 34,-

Primitivo Salento | Weingut Capoforte | 0,75L | € 34,-

etwas feierlicher: Moët & Chandon Ice Impérial | 0,75L | € 145,-

unsere Sektempfehlung: SAN MARZANO LIBOLL | 0,75L | € 34,-