

# Mayer's

## Restaurant

Silvester Gala Menü 2018/19

Champagnerempfang & Fingerfood 19.00 Uhr

New year's gala menu 2018/19

Champagne reception & fingerfood 07.00 p.m.

Hamatchi – Gelbflossen Makrele

Eingelegt / Tatar / Carpaccio / Gebraten

Hamatchi – yellow fin mackerel

Pickled/tatar/carpaccio/braised

Steinbuttfilet

Bouillabaisse / Reisblatt / Spargel / Petersilienwurzel

Filet of Turbot

Bouillabaisse/rice leaf/asparagus/parsley

Gänseleber

Tarte / Räucherfisch / Aromaten / Ravioli

Goose liver

Tarte/smoked/aromated/ravioli

Pinzgauer Kalb

Kürbistascherl / Muskatkürbis / Rote Bete / Topfen -Rote Bete Knödel

Austrian local veal

Pumpkin ravioli/muscat pumpkin/beet root/beet root

Käsesoufflé

Tomate Grün-Rot-Gelb

Cheese soufflé

Tomato green-red-yellow

Himbeere in 4 Variationen

Sorbet / Törtchen / Praline / Mousse/Süß- sauer

Raspberry in four variations

Sorbet / tarte/praline/mousse/sweet-sour

Preis pro Person Euro 165

Price per person Euro 165