

**STEFANITAGSMENÜ – BOXING DAY MENU**  
**MENU SANTO STEFANO – MENU SAINT STEPHAN**  
**26.12.2019**

**Selleriecrèmesuppe mit Feigen-Schafkäse Strudelröllchen**

*Celery cream soup with fig-sheep cheese strudel rolls*

Vellutata di sedano con involtini di pasta fillo farciti di fichi e formaggio di capra  
Velouté de céleri avec petites roulade de pâte filo remplis aux figues et fromage de brebis  
(a,c,g,o)



**Sous-vide gegarte Kalbsbackerl mit eingelegtem Zimt-Rettich  
und Süßkartoffelmousse**

*Sous-vide cooked veal cheek with pickled cinnamon-radish and sweet potato mousse*

Guancia di vitello sottovuoto con rafano alla cannella e mousse di patate dolci

Joue de veau sous-vide avec radis à la cannelle et mousse de patate douce

(g,l,o)



**Vanillekipferl-Mousse auf Biskuit**

*"Vanillekipferl" mousse on biscuit*

Mousse al Vanillekipferl\* su pandispagna

Mousse au Vanillekipferl\*\* sur biscuit

(a,c,f,g,h,o,p)

**Euro 33,00**

pro Person / per person / per persona / par personne

**Reservierung/reservation/prenotazione/réservation:**

**Tel.: (43-1) 402 79 95**

**Email: [info@hotelregina.at](mailto:info@hotelregina.at)**

\* Vanillekipferl: biscotti natalizi Austriaci: cornetti alla vaniglia

\*\* Vanillekipferl : craquelin typique autrichien: petits croissants à la vanille

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen/Allergy information according to Codex recommendation:

A Gluten/Gluten B Krebstiere/Shellfish C Eier/Egg D Fisch/Fish E Erdnüsse/Peanuts F Soja/Soy G Milch/Milk H Schalenfrüchte/Edible Nuts  
L Sellerie/Celery M Senf/Mustard N Sesam/Sesame O Schwefeldioxid & Sulfite/Sulphites P Lupinen/Lupine R Weichtiere/Mollusk