

WEIHNACHTSMENÜ – CHRISTMAS EVE MENU
MENU DI NATALE – MENU DE NOËL
24.12.2019



Wildterriner mit Baby-Orangen und Portweingelée (a,g,o,p)

Game terrine with baby-oranges and port wine jelly

Terrina di selvaggina con piccole arance e gelatina di porto

Terrine de gibier avec petits oranges et gelée de porto



Gansl-Crèmesuppe mit Rosmarin-Blätterteigstangerl (a,c,g,l)

Goose cream soup with rosemary-puff pastry stick

Vellutata d'oca con bastoncino di pasta sfoglia al rosmarino

Crème d'oie avec bâtonnet de pâtée feuilletée au romarin



Steinbuttasherl auf Bulgur-Chili-Risotto mit weißer Portweinsauce (a,d,g)

Turbot ravioli on bulgur-chili-risotto with white port wine sauce

Ravioli di rombo su risotto di bulgur e peperoncino con salsa al porto bianco

Ravioli de turbot sur risotto de boulgour et chili avec sauce au porto blanc



**Rindsfilet mit karamellisierten Macadamia Nüssen, Baby-Karotten
und Steinpilz-Gratin (a,c,g,h,l,o)**

Beef fillet with caramelized macadamia nuts, baby-carrots and boletus-gratin

Filetto di manzo con noci di macadamia caramellate, baby carote e funghi porcini al gratin

Filet de bœuf avec noix de macadamia caramélisées, baby carottes et gratin aux cèpes



Marzipan-Zimt Panna Cotta mit Orangenhippe (a,c,f,g,h,o)

Marzipan-cinnamon panna cotta with orange wafer

Panna cotta al marzapane e cannella con cialda al arancio

Panna Cotta à la pâte d'amandes et cannelle avec gaufrette à l'orange

Euro 82,00 inkl. 1 Glas Prosecco
pro Person / per person / per persona / par personne

Reservierung / reservation / prenotazione / réservation:

Tel.: (43-1) 404 46-71

Email: info@hotelregina.at

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