

# Silvester 2024 / New Year's Eve 2024 / San Silvestro 2024

Innsbruck 31.12.2024



Crémant de Loire Brut Blanc, Domiane de Cray, Loire  
**Der Aperitif | Focaccia mit Prosciutto und Parmesan**  
**The Aperitif | Focaccia with prosciutto and parmesan**  
**L'APERITIVO | Focaccia con prosciutto e parmigiano**

\*\*\*

Weissburgunder Reverenz, Südsteiermark, Muster.gamlitz

**Die Millefeuille gefüllt mit Champignoncreme an frisch gebratenen Pilzen  
verfeinert mit kräftiger Spitzmorchelsauce**  
**Millefeuille filled with mushroom cream cheese on freshly roasted mushrooms, seasoned with a rich black morel sauce**  
**Millefeuille farcito con salsa di champignon su funghi freschi fritti e ricca salsa di spugnole nere**

\*\*\*

**Die Fusion aus roter Beete und Sellerieschaumsuppe mit Schnittlauch – Öl**  
**A fusion of beet root and celeriac foam soup with chive oil**  
**La fusione di zuppa di barbabietola e sedano con olio di erba cipollina**

\*\*\*

Grüner Veltliner Ried Bernthal, Kamptal, Gerhard Deim

**Das Limettenrisotto mit gegrillter Riesengarnele**  
**The lime risotto with grilled king prawn**  
**Il risotto al lime con gamberoni alla griglia**

\*\*\*

HOTEL **Das Innsbruck** ★★★★★

**Das Maracujasorbet mit Cremant**  
**The passionfruit sorbet with Cremant**  
**Il sorbetto di maracuja con Cremant**

\*\*\*

Shiraz 100 Days, Neusidlersee, Keringer

**Das Sous Vide gegarte Rinderfilet in der Pistazienkruste mit Trüffel-Kartoffelpüree, Pastinakenchips und Rosmarinjus**  
**Sous vide cooked beef tenderloin in a pistachio crust with truffle & potato puree, parsnip chips and rosemary gravy**  
**Sous vide filetto di manzo con crosta di pistacchi con purè di patate al tartufo, chips di pastinaca e salsa di rosmarino**

\*\*\*

**Die Lavendel-Honig Panna Cotta mit Erdbeer-Fruchtspiegel und Zitronenkaviar**  
**Lavender honey panna cotta with strawberry fruit glaze accompanied by lemon caviar**  
**Panna cotta alla lavanda e miele con specchio di frutta alla fragola e caviale di limone**

Bitte nehmen Sie gerne zwischen **18:30 Uhr und  
spätestens 20:00 Uhr** im Restaurant Platz. Unsere  
Service-Mitarbeitenden informieren Sie gerne zu den  
Allergenen.  
€ 149,-/Person inklusive Weinbegleitung

We kindly ask you to take a seat in the restaurant  
between **06:30 pm and latest 08:00 pm**. Please feel  
free to contact our service staff if you have any  
allergies.  
€ 149,-/person including corresponding wines

Vi preghiamo cortesemente di prendere posto nel  
ristorante fra **18:30 e al ultimo 20:00**. Informazioni  
sugli allergeni dal nostro personale di servizio.  
€ 149,-/ persona compresi i vini corrispondenti