



# Opernballmenü 2019

## *Opera ball menu 2019*

Amuse Bouche

|||

Thunfischbauch mit Yuzu . Avocado & Seegras  
*Tuna belly with yuzu . avocado & seaweed*  
*2017 Grüner Veltliner . Loiserberg*  
*Weingut Loimer . Langenlois . Kamptal*

|||

Huchen mit Romanasalat . Molke & Golden Selection Kaviar  
*Danube salmon with romaine lettuce . whey & Golden selection caviar*

|||

Rindsfilet mit Champignons . Sellerie & Trüffel  
*Beef tenderloin with mushroom . celery & truffle*  
*2014 Pinot Noir . Pi*  
*Weingut Piriwe . Traiskirchen . Thermenregion*

|||

Mispeln mit Champagner & Baiser  
*Medlar with champagne & meringue*  
*2013 Muskat Ottonel . Beerenauslese*  
*Weingut Hans & Christine Nittnaus . Gols . Neusiedlersee*

|||

Mignardises

€ 295,- pro Person inklusive Gedeck  
Weinbegleitung: € 99,- pro Person