

SILVESTERMENÜ – NEW YEAR'S EVE MENU
MENU DI SAN SILVESTRO – MENU DU NOUVEL AN
31.12.2025



Amuse Gueule – Amuse Gueule – Saluto dello Chef – Amuse Gueule



**Tartar vom Tafelspitz mit rote Rüben-Kren-Marmelade
und Mini-Trüffelbrioche**

***Tartare of boiled beef with beetroot and horseradish jam served
with mini truffle brioche***

Tartara di manzo bollito con marmellata di barbabietola-rafano e mini brioche al tartufo
Tartare de bouilli de bœuf avec confiture de betterave potagère et cran
et mini brioche au truffe
(acmop)



**Paprika-Tomatensuppe mit Pinienkern-Basilikum-Crème fraîche
Bell pepper and tomato soup with pine nut and basil crème fraîche**

Zuppa di peperoni e pomodori con crème fraîche al basilico e pinoli
Soupe de poivron et tomates avec crème fraîche au basilic et pignons
(ghlo)



**Rinderfilet mit Chimichurri, Winter-Ofengemüse
und Polenta-Erdäpfelmousse**

Fillet of beef with chimichurri, winter oven vegetables and polenta-potato mousse

Filetto di vitello con chimichurri, verdure invernali al forno e mousse di polenta e patate
Filet de veau avec chimichurri, légumes d'hiver au four et mousse de polenta
et pommes de terre
(ghlo)



**Himbeer-Schokoladetarte mit cremigem Vanille-Valrhona-Eis
und Haselnuss**

Raspberry chocolate tarte with creamy vanilla Valrhona ice cream and hazelnut

Tartelette di lamponi e cioccolato con gelato alla vaniglia Valrhona e nocciole
Tartelette de framboise et chocolat avec glace à la vanille Valrhona e noisettes
(cfghop)

Euro 95,00

pro Person / per person / per persona / par personne

Reservierung/reservation/prenotazione/réservation:

Tel.: (43-1) 404 460

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 & Sulfit/Sulphites P Lupinen/Lupine R Weichtiere/Mollusk