



**SILVESTER 2022
IM RESTAURANT BERGGERICHT**

**FEIERN SIE MIT UNS DEN JAHRESWECHSEL –
EIN SILVESTER DER SUPERLATIVE!**

Höchster Genuss mit unserem All-in-Silvester-Menü
von Chef de Cuisine Marco Gatterer.

Beste Produkte wie A4 Wagyu aus Japan, Golden Imperial Kaviar
sowie Kwellsaibling u.v.m.

Ausgesuchte Weine und Champagner –
empfohlen von Maître Sommelier Patrick Fuchs.



ALL-IN-SILVESTER-MENÜ

vierhundertsechsdachtzig Euro

inklusive Aperitif, Weinbegleitung, Wasser & Kaffee

SILVESTER-LIGHT-MENÜ

zweihundertzweiundzwanzig Euro

ohne Kaviar, Trüffel & Weinbegleitung

KULINARISCHER ZEITPLAN

18:30 Uhr Champagner Aperitif

19:00 Uhr Menüstart

23:00 Uhr Menüabschluss

Ab 23:00 Uhr Silvesterparty

mit DJ Frozenglobe und Cocktail Classics von Katalin

00:00 Uhr Feuerwerk

mit Champagner am Katarinenplatz

Ab 00:30 Uhr Mitternachtsjause

mit knusprigen Schweinebraten, Kraut & Senf

Gerne servieren wir Ihnen auch eine

VEGETARISCHE VARIANTE

– nur auf Vorbestellung –

KAISERLICHER FESTSCHMAUS ZUM JAHRESWECHSEL

Aperitif Happen · Speck & Gebäck
Amuse Bouche



GAMSTATAR

Mandel & Eigelbcreme



KWELLSAIBLING MIT EIGENEM KAVIAR

Verjus & Lauch



RAVIOLO MIT KALBSBACKERL

Gebackenes Bries & Alba Trüffel



ALPENCURRY

Bretonischer Hummerschwanz



A4 WAGYU AUS JAPAN

Getrüffeltes Erdäpfelpüree & Moosbeergelee



„BERGWERK“ KUPFER-NUGGETS

Zotter Nobelbitter-Schokolade & Sanddorn



Petit Fours