

# Am Anfang....

## Selbstgebackenes Brot:

Sauerteig Waldstaudenkornbrot  
Belgisches Baguette  
Dirndlbrot

Kürbisbrot  
Blunzenbrot  
Paradeiserbrot

Alpenlachsbutter

Dirndloliven

Grammelschmalz

## Unser Altjahresmenü

### Silvesterklassiker - Gratinierte Auster a la Theresia

Pielachtaler Champignon – Mangold

### Seeforelle & Gebirgsgarnele (22,-)

Tatar – Schafmolke – Senfkörner – geeister Glühmost

### Rote Rübe & Jakobsmuschel (20,-)

Kren – Wasabi - Orange

### Gebeizte, reife Kuh (25,-)

Klecka Störkaviar – saure Pilze – gebrannte Milchhaut

### Ei & Périgord Trüffel (25,-)

Erbse – Bella Prima – Pommes

### Tunafilet ( 25,- / 38,-)

Asia Sesam – Kokosmilchreis mit Physalis – Green Papayasalat

### Kalbssteak (38,-)

Zitronen Ricottatascherl – Limettencreme – Hummerschaum

### „Negroni“ (11,-)

## Grande Finale

Dirndlpraline  
Dirndl – Salzschokolade  
Kokoskuppel

Gin Tonic Gum  
Vanillekipferl  
Dirndl – Rose – Macaron

140,-

Guten Rutsch und Prosit 2024 wünschen Sonja & Hubert mit Team Kalteis

## Außerdem...

### Kirchberger Rehcarpaccio 20,-

Bärlauch – Ruccola – Steinpilzmayo – Narvetten

### Maronschaumsuppe 11,-

schwarzer Périgord Trüffel

### Wintergemüsetarte 27,-

Der Garten als Quiche - Cremespinat - Rahmkohlrabi

### Weihnachtlich gefüllte Truthahnbrust 32,-

Datteln, Feigen & Nüsse - Mandarinenreis - gelbe Paprikakokossauce

**Original Wienerschnitzel vom Kalb 29,-**  
Petersilienerdäpfel - Preiselbeermarmelade

**Maronitiramisu 11,-**  
Bitterschokolade / Spekulatius

Vorweg:  
Am Anfang & Auster & Grande Finale  
20,-

Zusätzlich zu unserem Altjahresmenü, aus dem Sie die Gänge  
auch a`la carte genießen können servieren wir: