

## Silvester Abend / New Years Eve 2020 / 2021

### Gedeck / Set menu

Mariniertes Hirsch Carpaccio / Grenadine Quitten  
Preiselbeer Espuma / schwarze Nuss Marmelade

Marinated carpaccio of deer / Quinces  
cranberry espuma / black nut jam



### „Surf & Turf“

Rosa gebratenes Rinderfilet / gebratene Riesengarnelen  
Kalbsglacé / getrüffelte Schwarzwurzel Mousseline  
geschmorter Treviso Chicorée

„Surf & Turf“ roasted fillet of beef & grilled king prawn  
truffléd black salsify mousseline  
braised Treviso chicory

### Vegetarische Option / vegetarian option:

Trüffel-Ricotta Ravioli  
geröstete Pinienkerne / weiße Trüffelbutter-Nage / Steinpilzschaum

Tuffléd Ricotta Ravioli  
roasted pine nuts / truffle / porcini sauce



Honig-Baumkuchen mit Vanillecreme  
geröstetes Kondensmilch Pulver / Buttermilchterrine

Pyramid honey cake / vanilla cream  
butter milk terrine

€ 56,00 inkl. Aperitif

Änderungen vorbehalten

### Reservation:

Phone: +43 (0) 662 87 76 94, Fax: - 16 / E-mail:restaurant@imlauer.com



**Braurestaurant**  
**IMLAUER**  
SALZBURG