



Silvester 2018 im Heurigenhof Bründlmayer

- 18 Uhr **Aperitif** Bründlmayer Brut aus der Doppelmagnum-Flasche & Canapés
- 19 Uhr **Silvestermenü** Unsere *Küchenchefs Marco Gangl & Lukas Humer* servieren **5 Gänge**, diese werden begleitet von Weinen aus der Bründlmayer-Vinothek.
- 24 Uhr **Silvester-Feuerwerk** bei der Loisium-Weinwelt

SILVESTERMENÜ

Riesling Heiligenstein 1^{er} 2016

Garten-Kohlrabi

Fingerlimes / Ricotta / Kaviar des Feldes

Grau- & Weißburgunder Spiegel 2016

Jakobsmuscheln aus der Normandie

Limette / Melina-Erdäpfel / Sesamblatt

Cabernet & Merlot Willi & Vincent 2013

Dry Aged Beiried-Schnitte

Kürbis / Sellerie / Ur-Getreide

Riesling Heiligenstein 1^{er} Alte Reben 2003

Maitre Antony's Käseauswahl

Grüner Veltliner Spiegel Auslese 2013

Brombeere

Eukalyptus / Reis / Bauermilch



SCHLOSSHOTELS
&
HERRENHÄUSER

Silvestermenü inklusive Aperitif & Canapés €125.00 pro Person

BRÜNDLMAYER-Weinbegleitung € 59.00 pro Person

Reservierung erforderlich: 02734/2883 oder silvester@heurigenhof.at