

GALA TURM DINNER 2021



Du willst mit etwas Einzigartigem, Romantischem, mit etwas ganz Besonderem überraschen? Wir verzaubern unseren Turm in ein Separee, eine Tanzfläche, einen Rückzugsort für idyllische Stunden zu Zweit.

Dazu serviert unsere Küchencrew feinste kulinarische Leckerbissen, auf Galadinner Niveau!

Wir verzaubern mit einem mehrgängigen Gourmet-Überraschungsmenü wahlweise von drei bis sieben Gängen.

Im Vorhinein werden lediglich kulinarische Vorlieben, Speiseabneigungen und eventuelle Allergien besprochen, um sich dann ganz im Vertauen von unserer Küche 'auf Händen getragen' durch den Abend verzaubern zu lassen!

PREISE

3 gängig
95,00

4 gängig
105,00

5 gängig
125,00

6 gängig
140,00

7 gängig
150,00

PREIS PRO PERSON

Im Preis inkludiert sind das Galadinner, ein begleitendes Getränk zu jedem Speisengang, Tischwasser und eine Piccolo Flasche Sekt. Der Turm ist für die Dauer des Menüs für das Dinner reserviert. Im zweiten Turmstock gibt es eine eigene Service Glocke um in Ruhe die Zweisamkeit zu genießen.

Wir bitten um Verständnis, dass das Turmdinner NUR bei Schönwetter stattfinden kann; sollte es während des laufenden Menüs zu Wind oder Schlechtwetter kommen, können wir keine Verantwortung übernehmen. Das Menü wird pro Person um € 29,- billiger wenn Sie wegen Schlechtwetter Vorhersage von Haus aus unsere gemütlich Stube als Alternative wählen. Wird der Tisch wegen offensichtlicher Schlechtwetter Vorhersage bis 15h storniert, fallen keine Kosten an. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

MENÜBEISPIEL

Beef Tartar

vom Bio Hochlandrind mit Wasabi- Kaviar
und marinierten Flusskrebsschen
an bunten Sommersalat
dazu ein Gläschen Pint Noir
Weingut Kroiss / Illmitz (B) 2014

o0o

Wild Consomme

mit feinen Edelpilz Nudeltascherl
und Kräuterbrösel
5cl feinsten Solero 1847 Primum Sherry

o0o

Saibling zweierlei

in Bierbrand gebeizt trifft Räucher Tatar
aus unserem Teich in Kaltenbach
dazu ein Gläschen Gelber Muskateler
Weingut Mayer / Oberdürnbach(N) 2015

o0o

Zitronen Minz Eissorbet

hausgemachtes Zitroneneis trifft
auf Veuve Clicquot Champagner

o0o

Glückbringendes Mangalitzta Schweinsfilet

14 Stunden im Bio Heu bei Niedertemperatur gegart
auf Sellerie - Süßkartoffelcreme
mit Mandel - Broccoli und Preiselbeer Trüffeljus
dazu servieren wir ein Seiderl
Ottensheimer Altbier von der Privatbrauerei Thorbräu

o0o

Feinstes aus der Patisserie

zum krönenden Abschluss
servieren Christoph Held und sein Küchenteam
das Feinste aus der süßen Küche
dazu servieren wir ein Gläschen Kracher Bereen Auslese
und einen Fairtrade Espresso "Jambo"

o0o

Feinster Käse am Holzbrett

verschiedene Edle Käsesorten mit Nüssen,
Obst und hausgemachten Brot
dazu servieren wir einen krätigen
Bio Birnensaft Mostgut Trauner