

# SCHWARZER ADLER

## SILVESTER 31.12.2018

Abseits vom Trubel und doch mitten im Zentrum erleben  
Sie einen Silvesterabend der besonderen Art.  
Sie haben die Wahl:

Silvesterbuffet inkl. Aperitif  
im Andreas Hofer Saal ab 19.00 Uhr

€ 74,00 pro Person

Menü in unseren gemütlichen Tiroler Stuben  
Reservierungszeiten: 18.00 & 20.30 Uhr

## NEW YEAR'S EVE 31.12.2018

Away from the hustle and bustle and yet  
in the middle of the city center, you will experience  
a special New Year's Eve. You have the choice:

New Year's Eve buffet including aperitif  
in the Andreas Hofer hall from 7.00 pm

€ 74.00 per person

Menu in our cozy Tyrolean parlors  
Reservation times: 6.00 pm and 8.30 pm

Sektbar auf unserer Dachterrasse.  
Champagne bar on our roof top terrace.

## SILVESTERMENÜ

Reservieren Sie Ihren Tisch!  
18.00 – 20.00 Uhr oder 21.00 – 23.00 Uhr

Gedeck

Zweierlei frisch gebackenes Wurzelbrot  
Bergbauernbutter, frischer Schnittlauch  
Schinken-Paprika Frischkäse

\*\*\*

Roastbeef vom Tiroler Grauvieh  
Zwiebelmarmelade, gebackene Kartoffelwürfel

\*\*\*

Steinpilz-Consommé

Spinattascherl, Wurzelgemüse

\*\*\*

Rindsfiletsteak, Süßkartoffel-Püree,  
Erbsen-Karottengemüse, Sauce Bernaise  
oder

Skreifilets an Kräuterkruste gratiniert  
Tomatenreis, Schmor Gemüse

oder

Gebackene Kürbistascherl, Selleriegemüse, Frisee Salat

\*\*\*

Weißes Schokoladenmousse  
Kirschröster, Mandelsplitter, Nougatsauce

4 Gang: € 56,00 pro Person

3 Gang ohne Suppe: € 49,00 pro Person

## SILVESTERMENÜ

Reservations for 6.00 to 8.00 pm and for 9.00 to 11.00 pm

Cover

Two types of fresh root bread  
Farmer's butter, fresh chives  
Cream cheese with ham and pepper

\*\*\*

Roastbeef from Tyrolean Grey  
Onion jelly, baked potato cubes

\*\*\*

Mushroom consommé  
Spinach pasties, roots vegetable

\*\*\*

Beef fillet steak  
Mashed sweet potato, peas and carrots, Bernaise sauce  
or

Skrei fillets gratinated with a herb crust  
Tomato rice, braised vegetables

or

Baked pumpkin pasties, celery, frisee salad

\*\*\*

White chocolate mousse  
roasted cherries, split almonds, nougat sauce

4 courses: € 56.00 per person

3 courses (without soup): € 49.00 per person