



SCHWARZER
ADLER

WEIHNACHTEN
UND
SILVESTER



CHRISTMAS
AND
NEW YEAR



WWW.DERADLER.COM

SCHWARZER ADLER

MENÜS & EVENTS FÜR DIE FEIERTAGE

Weihnachtsmenü 24.12.2018

Christtagsmenü 25.12.2018

Stephanitagsmenü 26.12.2018

Silvesterbuffet & Menü 31.12.2018

MENUS & EVENTS FOR THE CHRISTMAS DAYS

Holy night menu 24.12.2018

Christmas menu 25.12.2018

St. Stephen's day menu 26.12.2018

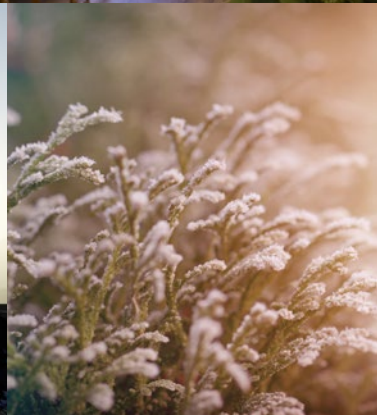
New Year's Eve & menu 31.12.2018

HOTEL SCHWARZER ADLER
KAISERJÄGERSTRASSE 2
6020 INNSBRUCK | AUSTRIA

RESERVIERUNG@DERADLER.COM

T. +43 512 58 71 09

WWW.DER ADLER.COM



SCHWARZER ADLER

WEIHNACHTSABEND 24.12.2018

Traditionelles und stimmungsvolles Ambiente
im eleganten Festsaal Andreas Hofer.

18.30 Uhr: Aperitif
anschließendes 5-Gang Weihnachtsmenü
Nico am Piano

Christmetten in Innsbruck
Innsbrucker Dom: 23.00 Uhr
Jesuitenkirche: 24.00 Uhr

HOLY NIGHT 24.12.2018

Enjoy this very special evening
with gentle music and selected dishes in
the elegant Andreas Hofer hall
in the Schwarzer Adler hotel.

6.30 pm: Aperitif
5-course Christmas menu
Nico on the Piano

Holy mass in Innsbruck
Innsbruck Cathedral: 11.00 pm
Jesuiten church: midnight

WEIHNACHTSMENÜ

Kleiner Gruß aus der Küche

Geräucherte Ganslbrust
Sellerie-Apfelsalat, Karamellisierte Walnüsse
Sauce Cumberland

Karotten-Ingwer-Crèmesuppe
Blätterteigstern

Duett vom Kalb
Gegrillter Rücken, Geschmorte Huft
Kartoffel-Steinpilzroulade, Rahmwirsing
oder

Lachssteak

Kürbis Gnocchi, Brokkoli, Sauce Choron

Haselnusskrokant Parfait
Cappuccinomousse, Schokoladencrunch, Kumquatschaum

€ 69,00 pro Person (inkl. Aperitif)

CHRISTMAS MENU

Amuse Gueule

Smoked goose breast
Celery and apple salad, caramelized walnuts
Cumberland Sauce

Cream of carrot and ginger soup
Puff pastry star

Duet of veal
grilled saddle, braised hip
potato and mushroom roulade, creamed savoy cabbage
or

Salmon steak
pumpkin gnocchi, broccoli, sauce Choron

Hazelnut crunch parfait
Cappuccino mousse, chocolate crunch, kumquat foam

€ 69.00 per person (incl. aperitif)

SCHWARZER ADLER



WEIHNACHTSFEIERTAGE 25. & 26.12.2018

Für diesen besonderen Anlass haben wir ein ausgewähltes Menü zusammengestellt. Natürlich können Sie auch aus unserer à la carte Speisekarte wählen.

Öffnungszeiten:

25.12.: 12.00 – 14.30 & ab 18.00 Uhr
26.12.: ab 18.00 Uhr

CHRISTMAS DAY'S 25. & 26.12.2018

For this very special occasion, the Schwarzer Adler offers a selected menu. However you are welcome to choose from a varied à la carte menu.

Opening hours:

25.12.: 12.00 am – 2.30 pm & from 6.00 pm
26.12.: from 6.00 pm

CHRISTTAGS- UND STEFANITAGSMENÜ

Kalbs Tartar
Tomatenmarmelade, Kartoffelcrunch, Kräutersalat

Maronen-Crèmesuppe
Sauerrahm, Petersilie

Entenbrust in Honig gebraten
Apfelrotkraut, Schupfnudeln, Brokkoli

Bratapfel
Mandelfülle, Zimteis, Preiselbeeren

4 Gang: € 39,00 pro Person

3 Gang (ohne Suppe oder Vorspeise): € 34,00 pro Person

CHRISTMAS AND ST. STEPHEN'S DAY MENU

Veal tartar
Tomato jam, potato crunch, herb salad

Cream of chestnut soup
sour cream, parsley

Honey roast duck breast
Red cabbage with apples,
"Schupfnudeln" (potato noodles), broccoli

Baked apple
filled with almonds, cinnamon ice cream, cranberries

4 courses: € 39.00 per person

3 courses (without soup or starter): € 34.00 per person

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

SILVESTERBUFFET 2018

Gedeck

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

Vorspeise

Vitello Tonnato, Vogerlsalat, Tomatenconfit
Hirschterrine, Speck, Pistazien, Sauce Cumberland
Roastbeef, Essiggurkerl, Zwiebelmarmelade
Kürbismousse, Feigengelee, Haselnuss
Gemischte Antipasti
Frische Austern, Austernbrot, Zitrone
Räucherlachs, Sauerrahmgurke,
gebackene Kartoffelwürfel

Suppe

Rinds-Consommé, Pilztascherl, Wurzelgemüse

Fleisch

Brathühnchen am Buffet tranchiert, Patate al forno,
Curry-Mayonnaise, getrüffelt Rindsragout,
Süßkartoffel-Püree, Erbsen-Karottengemüse

Fisch

Skreifilets an Kräuterkruste gratiniert
Tomatenreis, Schmor Gemüse

Vegan

Gebackene Kürbistascherl, Selleriegemüse

Dessert

Schokoladen Baileys Windbeutel
Zirben-Crème Brûlée, Kirschröster
Schokoladenbrunnen, frische Fruchtspieße
Weißes Schokoladenmousse, Mandelsplitter, Nougatsauce
Mokka Crème, Zartbitterschokolade, Karamell
Zitronentarte, Himbeerstreusel

Käse

Österreichische Hart- und Weichkäse-Spezialitäten
Feigensenf, Trauben, Nüsse, Butter

€ 74,00 pro Person (inkl. Aperitif)

NEW YEAR'S EVE BUFFET

Cover

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

Starters

Vitello Tonnato, lamb's lettuce, tomato confit
Venison terrine, bacon, pistachio, Cumberland sauce
Roastbeef, pickles, onion jam
Pumpkin mousse, fig jelly, hazelnuts
mixed Antipasti
fresh oysters, oyster bread, lemon
smoked salmon, sour cream cucumber,
baked potato cubes

Soup

Beef consommé, mushroom pasties, root vegetables

Meat

Roast chicken – carved at the buffet,
patate al forno, curry-mayonnaise
Truffled beef ragout, mashed sweet potatoes,
peas and carrots

Fish

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

Vegan

Baked pumpkin pasties, celery

Dessert

Chocolate Baileys cream puff
Crème Brûlée with arolla pine, roasted cherries
chocolate fountain, skewers with fresh fruits
white chocolate mousse, almond splits, nougat sauce
Mokka Crème, dark chocolate, caramel
lemon tart, raspberry crumble

Cheese

Austrian hard and soft-cheese specialties
fig mustard, grapes, nuts, butter

€ 74.00 per person (incl. aperitif)

SCHWARZER ADLER



GETRÄNKEPAUSCHALE

Wählen Sie Ihre Getränkepauschale zum Menü.
Gültig ab Aperitif für 4 Stunden
(Getränke an der Bar nicht inkludiert)

Silber

Wasser Römerquelle 0,75 l

Grüner Veltliner Federspiel

Weingut Domäne Wachau

Weissenkirchen, Wachau

Zweigelt Selection

Weingut Salzl

Neusiedlersee, Burgenland

Zipfer 0,3 l

Kaffee/Tee

€ 35,00 pro Person

Gold

Wasser Römerquelle 0,75 l

Dialog Cuvée

Weingut Reinisch

Thermenregion, Burgenland

Zweigelt Unplugged

Weingut Hannes Reeh

Neusiedlersee, Burgenland

Zipfer 0,3 l

Kaffee/Tee

€ 40,00 pro Person

DRINKS PACKAGES

Select a drinks package to go alongside your menu.
Valid for 4 hours from the Aperitif
(Drinks at the bar excluded)

Silver

Römerquelle mineral water 0,75l

Grüner Veltliner Federspiel

Domäne Wachau winery

Weissenkirchen Wachau

Zweigelt Selection

Salzl winery

Lake Neusiedl, Burgenland

Zipfer 0,3l

Tea/Coffee

€ 35.00 per person

Gold

Römerquelle mineral water 0,75 l

Dialog Cuvée

Reinisch winery

Thermenregion, Burgenland

Zweigelt Unplugged

Hannes Reeh winery

Lake Neusiedl, Burgenland

Zipfer 0,3l

Tea/Coffee

€ 40.00 per person