

An abstract painting featuring a dark, textured background. Two prominent, starburst-like shapes are rendered in vibrant, multi-colored strokes of magenta, pink, orange, and yellow. Below these, there are horizontal bands of white and blue, suggesting a landscape or architectural element. The overall style is expressive and textured, with visible brushstrokes and a rich color palette.

JAHRESWENDE  
BEI OBAUER

ab 18.30 H

# JAHRESWENDE

## 31. DEZEMBER 2022

### MENU

Räucherforellencreme / steirische Garnele / Mangold / Mandarinenolivenöl  
Forellenkaviar  
mit Grill Kaviar per Gramm 6

*2012 Sauvignon Blanc Nussberg, Weingut Gross*

Gedämpfte Seezunge / Chicorée / Kapern / Tintenfischlack / getauchte Jakobsmuschel

*2018 Bourgogne Chaumes des Perrieres, Domaine Dupont-Fahn 1.5L*

oder

*2015 Grand Cru Corton, Domaine Chandon de Briailles plus 20*

Rebhendlbouillon / Entenleber / schwarzer Trüffel / luftgetrocknete Gänsebrust

*2016 Savagnin ‚non ouille‘, Domaine Pignier*

Ofenronen / Maroni / Kaki / Hanfnüsse / Limettenjoghurt  
mit weißem Trüffel per Gramm 12

*2019 Spätburgunder La Première, Weingut Carsten Saalwächter*

Rosa Tauernrehrücken / Gamscarpaccio / Sellerie / Quitten / Blutwurzsauce

*2018 Syrah, Weingut Dorli Muhr*

oder

*2016 Brunello di Montalcino Sorgente, Podere Salicutti plus 10*

Naynar Kuhfrischkäse / Schwarzbrotbrösel / Habichtspilzrahm / Trompetenpfefferlinge

*2014 Gravonia Blanco Grianza, Lopez de Heredia*

Orangengelee / Zitrustopfen / Felchlin-Schokoladenmousse / Holler / Tannenwipferl-Eis

*2005 Loibner Chardonnay Beerenauslese, Weingut Knoll*

Süßes Gebäck und Pralinen

Im neuen Jahr – Schweinebackerlsalat mit Pfefferoni, Linsen, Kren, Kernöl und Laugengebäck

JAHRESWENDE  
31. DEZEMBER 2022

MENU VEGETARISCH

Brennnesselcouscous / Algenjoghurt / Chinakohl  
mit Grill Kaviar per Gramm 6

*2012 Sauvignon Blanc Nussberg, Weingut Gross*

Avocado / Paprika-Mandelcreme / Erdäpfelpapier

*2016 Saumur Blanc, Clos de l'Ecotard, Michel Chevré – Domaine Roches Neuves*

Polentazwiebel / Haselnusssauce  
mit weißem Trüffel per Gramm 12

*2018 Bourgogne Chaumes des Perrieres, Domaine Dupont-Fahn 1.5L  
oder*

*2015 Grand Cru Corton, Domaine Chandon de Briailles plus 20*

Ofenronen / Maroni / Kaki / Hanfnüsse / Limettenjoghurt

*2019 Spätburgunder La Première, Weingut Carsten Saalwächter*

Krautstrudel / schwarzer Trüffelrahm / gerösteter Mohn

*2016 Brunello di Montalcino Sorgente, Podere Salicutti*

Naynar Kuhfrischkäse / Schwarzbrotbrösel / Habichtspilzrahm / Trompetenpfefferlinge

*2014 Gravonia Blanco Grianza, Lopez de Heredia*

Orangengelee / Zitrustropfen / Felchlin-Schokoladenmousse / Holler / Tannenwipferl-Eis

*2005 Loibner Chardonnay Beerenauslese, Weingut Knoll*

Süßes Gebäck und Pralinen

Im neuen Jahr – Erdäpfelgulasch mit Sauerrahm