COOL MAMA
HOTEL ▪ SKY ▪ RESTAURANT ▪ BAR

SILVESTER MENÜ 2026/27

KALBSTATAR | VEAL TARTARE
Tomate | Salbei | Serranoschinken
tomato | sage | serrano ham
A, G, L, M, O

FISCHCARPACCIO | FISH CARPACCIO
Lachs | Hamachi | Apfel | Gurke | Miyoga
salmon | hamachi | apple | cucumber | myoga
B, D, F, L, N, O

DUNKLE RINDERESSENZ | BEEF ESSENCE
Butternockerl | Wurzelgemüse
butter dumplings | root vegetables
A, C, G, H, L, M,

WEISSER HEILBUTT | WHITE HALIBUT
Muschel | Polenta | Blutorange
mussel | polenta | blood orange
A, B, D, G, H, L, O, R

YUZU SORBET
Kopfsalat | Banane
lettuce | banana
A, G, H, O

RINDERFILET | BEEF FILET
Tropea Zwiebel | Brombeere | Topinambur | Steinpilz
tropea onion | blackberry | jerusalem artichoke | porcini mushrooms
A, G, H, L, M, O

SCHWARZER REIS | BLACK RICE
Kürbis | Marille | Haselnuss
pumpkin | apricot | hazelnut
A, C, G, H, O

PETIT FOUR

159.00 PRO PERSON

FOLLOW US

ALLERGENE INFORMATION: A Glutenhaltiges Getreide. Ausnahmen sind Mais, Hirse, Buchweizen und Reis **B** Krebstiere wie Garnelen, Langusten oder Shrimps **C** Eier von Geflügel wie auch Volleipulver **D** Alle Fischsorten, aber auch Fischgelatine, Rogen, Kaviar und Fischsauce **E** Erdnüsse aller Sorten wie auch Erdnussöl oder – mehl **F** Soja aller Sorten wie auch Sojamehl, Tofu oder Miso **G** Milch und Milchprodukte **H** Schalenfrüchte außer Muskatnuss, Kokosnuss, Pignolie **L** Sellerie und – erzeugnisse, wie Suppenwürze, Saucen, Curry **M** Senf und Senfkörner, **N** Sesam, Humus, Müsli **O** Schwefeldioxid und Sulfite **P** Lupinen **R** Weichtiere wie Muscheln, Schnecken, Tintenfisch.
Druckfehler vorbehalten. Alle Preise in € inkl. MwSt.

COOL MAMA
HOTEL ▪ SKY ▪ RESTAURANT ▪ BAR

SILVESTER MENÜ VEGETARISCH 2026/27

TATAR VON KRÄUTERSEITLINGEN
KING OYSTER MUSHROOM TARTARE
Tomatenfond | Burrata
tomato consommé | burrata
A, G, L, M, O

ZUCCHINI[3]
Sushireis | Apfel | Miyoga
sushi rice | apple | myoga
A, F, H, L, N, O

SELLERIE CONSOMMÉ | CELERY CONSOMMÉ
Butternockerl | Wurzelgemüse
butter dumplings | root vegetables
A, C, G, H, L, M, O

TEMPURA KARFIOL | CAULIFLOWER TEMPURA
Tomaten Beurre Blanc | Blutora
tomato beurre blanc | blood orange
A, C, G, H, L, M, O

YUZU SORBET
Kopfsalat | Banane
lettuce | banana
A, G, H, O

EIGELB RAVIOLI | EGG YOLK RAVIOLI
Spinat | Trüffel | Topinambur
spinach | truffle | jerusalem artichoke
A, C, G, H, L, M, O

SCHWARZER REIS | BLACK RICE
Kürbis | Marille | Haselnuss
pumpkin | apricot | hazelnut
A, C, G, H, O

PETIT FOUR

139.00 PRO PERSON

FOLLOW US

ALLERGENE INFORMATION: **A** Glutenhaltiges Getreide. Ausnahmen sind Mais, Hirse, Buchweizen und Reis **B** Krebstiere wie Garnelen, Langusten oder Shrimps **C** Eier von Geflügel wie auch Volleipulver **D** Alle Fischsorten, aber auch Fischgelatine, Rogen, Kaviar und Fischsauce **E** Erdnüsse aller Sorten wie auch Erdnussöl oder – mehl **F** Soja aller Sorten wie auch Sojamehl, Tofu oder Miso **G** Milch und Milchprodukte **H** Schalenfrüchte außer Muskatnuss, Kokosnuss, Pignolie **L** Sellerie und – erzeugnisse, wie Suppenwürze, Saucen, Curry **M** Senf und Senfkörner, **N** Sesam, Humus, Müsli **O** Schwefeldioxid und Sulfite **P** Lupinen **R** Weichtiere wie Muscheln, Schnecken, Tintenfisch.
Druckfehler vorbehalten. Alle Preise in € inkl. MwSt.