AKTUELLE AUSZEICHNUNGEN FÜR DAS GOURMETRESTAURANT STÜVA

GAULT & MILLAU: 5 HAUBEN (19 PUNKTE) / GAULT & MILLAU: KOCH DES JAHRES 2019 / GUIDE Á LA CARTE: 5 STERNE /
FALSTAFF RESTAURANTGUIDE: 4 GABELN / SCHLEMMER ATLAS: SPITZENKOCH DES JAHRES
DER GROßE GUIDE: 5 HAUBEN / HORNSTEIN RANKING: 3 KRONEN / LA LISTE: YOUNG CHEF OF THE WORLD / MICHELIN GUIDE: 2 STERNE

LES GRANDES TABLES DU MONDE

SILVESTER

IM GOURMETRESTAURANT "STÜVA" 2026/27

Silvestergruß aus der Küche

Jakobsmuschel – Karotte – Ingwer
1 Glas Laurent Perrier Grand Siècle

* * * * *

Seesaibling – Galtürer Enzian

* * * * *

Eigelb
Nussbutter – Alba-Trüffel
dazu empfehlen wir… 2021 Lidia Chardonnay, La Spinetta

* * * * *

Tristan-Languste
Yuzu – Gemüse Brunoise
dazu empfehlen wir… 2020 Lusus Blanco Vinhos de Família Lusus

* * * * *

Steinbutt
Champagnersauce
dazu empfehlen wir… 2022 Corton charlemagne Domaine Louis Latour

* * * * *

Roastbeef
Zitrus – Sellerie
dazu empfehlen wir… 2015 Le Carillon Angelus

* * * * *

Champagnerparfait
Zitrusgelee
dazu empfehlen wir… 2020 Riesling Morstein Kabinett, Weingut Wittmann

* * * * *

PETITS FOURS

€ 374,00 PRO PERSON & GEDECK € 9,00
€ 225,00 PRO PERSON WEINEMPFEHLUNG

INKLUSIV PREISE PRO PERSON
SOLLTEN SIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN HABEN, ERKUNDIGEN SIE SICH BITTE BEI UNSEREN GESCHULTEN MITARBEITERN.