



# UNSER MENÜ ZU SILVESTER

## OUR MENU FOR NEW YEAR'S EVE

Wir freuen uns, dass Sie zu Silvester in die Labstelle kommen möchten. Daher haben wir uns ein spezielles Menü mit Weinbegleitung einfallen lassen, um den Abend gebührend zu feiern. Wir wünschen guten Appetit fürs Essen & viel Glück fürs Neue Jahr.

We are happy to serve you on this special evening. Therefore we created a wonderful menu with wine accompaniment to celebrate the year's last day. Enjoy your meal & have a Happy New Year.

# MENÜ-PREISE

## PRICES FOR THE MENU

### 6-Gang Big Bottle-Silvestermenü

6-course big bottle New Year's Eve-menu

inkl. Glas Champagner, Weinbegleitung, Mineralwasser & Kaffee 190,00

incl. glass of champagne, wine accompaniment, water & coffee

inkl. Glas Champagner, Saftbegleitung, Mineralwasser & Kaffee 150,00

incl. glass of champagne, juice accompaniment, water & coffee

### Vegetarisches 6-Gang Big Bottle-Silvestermenü

Vegetarian 6-course big bottle New Year's Eve-menu

inkl. Glas Champagner, Weinbegleitung, Mineralwasser & Kaffee 175,00

incl. glass of champagne, wine accompaniment, water & coffee

inkl. Glas Champagner, Saftbegleitung, Mineralwasser & Kaffee 135,00

incl. glass of champagne, juice accompaniment, water & coffee

Alle Preise in EUR inkl. MwSt. All prices in EUR incl. tax.



# UNSER MENÜ

## OUR MENU

Roggen-Sauerteigbrot & Radieschenkresse-Sauerrahmbutter

Selbst-Geräuchertes, -Geselchtes & -Luftgetrocknetes

rye-sourdough-bread & garden radish-sour cream-butter

meat products smoked, cured & air dried inhouse

Gabelbissen „Labstelle“

Bayerische Garnele & Hechtkaviar

tidbit "Labstelle"

Bavarian pawns & pike caviar

Tatar vom Kalb

junger Spinat, Wachtelei im Nest mit Wiener Kresse

veal tatar

spinach, quail egg with Viennese watercress

Blunzen-Teigtascherl

hausgemachte Blunzn, Apfel, Kren & Rübe vom Bauer Michl

blood sausage ravioli

homemade blood sausage, apple, horseradish & roots

Aalrutte & Brezn

48 h-Laugenfond, Brezn-Gnocchi, Radi & Mini-Eiszapfen

burbot & pretzel

48h-pretzel-stock, pretzel gnocchi & radish

Dry Aged Hochlandrind aus dem Pielachtal à la Rossini

Entenleber, Steinpilze & hausgemachte schwarze Nüsse vom Sommer

dry aged of Highland cow from Pielachtal à la Rossini

duck's liver, porcino & homemade black nuts

Vergoldete Dobostorte

Mandel, Physalis, Karamell & Original Chocolate Beans

golden "Dobos" cake

almonds, physalis, caramel & Original Chocolate Beans

Glücks-Punschkraperl

lucky charm punch cake



# UNSER MENÜ FÜR VEGETARIER

## OUR MENU FOR VEGETARIENS

**Selbstgemachtes aus der Labstelle**  
variety of homemade starters

**Rübe & Hanf**  
Rübenvielfalt vom Bauer Michl, Hanfbiskuit & -Öl  
root & hemp  
variations of root, hemp-sponge & -oil

**Wiesenkräuter**  
Birne & Blauschimmel vom Zackelschaf  
herbs  
pear & sheep's blue mould cheese

**Brokkoli from leaf to root**  
knusprig, cremig, knackig, fermentiert ...  
broccoli from leaf to root  
crunchy, creamy, crispy, fermented,...

**Kohl & Grieß**  
Kohlraritäten vom Krautwerk, Grießstrudel, knusprig  
kale & semolina  
cabbage rarities, semolina strudel, crispy

**„Kärntner Kas“-Gnudi**  
Kürbis, braune Butter & Senfkresse  
Carinthian cheese gnocchi  
pumpkin, brown butter & mustard cress

**Vergoldete Dobostorte**  
Mandel, Physalis, Karamell & Original Chocolate Beans  
golden "Dobos" cake  
almonds, physalis, caramel & Original Chocolate Beans

**Glücks-Punschrapferl**  
lucky charm punch cake



# WEINBEGLEITUNG & GETRÄNKE

## WINE ACCOMPANIMENT & BEVERAGES

Champagne Leclerc Briant Brut Reserve  
Salmanazar

2013 Grüner Veltliner „Kammerner Renner“  
Hirsch, Kammern, Kamptal - Doppelmagnum

2014 „Palladius“  
The Sadie Family Wines, Swartland, Südafrika - Doppelmagnum

2015 Ried Gabarinza  
Heinrich, Gols, Burgenland - Salmanazar

2005 TBA  
Nittnaus, Gols, Burgenland - Magnum

Mineralwasser Vöslauer still/prickelnd  
Vöslauer mineral water still/sparkling

Salatkaffee Yirgacheffe, Aethiopien, Waldviertler Röstung  
Salatkaffee Yirgacheffe, Aethiopien, roasted in  
Waldviertel/Austria

Für die Saftbegleitung verwenden wir Produkte von Österreichischen Herstellern  
& Hausgemachtes von unserem Bar-Team.  
For your juice accompaniment we use Austrian products & drinks  
made inhouse by our bar team.

# STORNOBEDINGUNGEN

## CANCELLATION CONDITIONS

Kostenfrei stornieren können Sie schriftlich bis 30.11.2018. Bei Stornierungen bis einschließlich 28.12.2018 fallen pro Person 50 % des Menüpreises an. Für alle Stornierungen danach oder No-shows verrechnen wir pro Person 100 % des Menüpreises.

You can cancel your reservation free of charge in writing until November 30th 2018. For cancellations until (including) December 28th 2018 we will charge 50% of the menu price per person. For cancellations within the last three days before New Year's Eve or no-shows we will charge 100% of the menu price per person.