LABSTELLE

Unser Menü zu Silvester.
Our menu for New Year's Eve.

DEUTSCH

Am letzten Abend des Jahres serviert unsere Küche zwei Menüs in sieben Gängen: eines mit Fleisch und Fisch, eines vegetarisch. Auf Wunsch begleiten wir Ihr Menü mit Wein oder alkoholfrei.

Wir freuen uns, das Jahr mit Ihnen zu beschließen.

ENGLISH

On the last evening of the year, our kitchen serves two seven-course menus: one with meat and fish, one vegetarian. On request, we pair your menu with wine or a non-alcoholic selection.

We look forward to ending the year with you.

PREISE PRO PERSON · PRICES PER PERSON

Silvestermenü vegetarisch, inkl. Gedeck	Vegetarian menu, incl. cover charge	220,0
Silvestermenü Fleisch & Fisch, inkl. Gedeck	Meat & fish menu, incl. cover charge	240,0
Weinbegleitung	Wine pairing	79,0
Alkoholfreie Begleitung	Non-alcoholic pairing	79,0

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

All prices in euros incl. VAT.

RESERVIERUNG & STORNO

Reservierungen sind ausschließlich online über labstelle.at möglich und verbindlich hinsichtlich Personenanzahl, Datum und Uhrzeit.

Bis 5 Werktage vor dem Termin können Sie kostenfrei stornieren oder ändern. Danach verrechnen wir 200 Euro pro Person.

RESERVATION & CANCELLATION

Reservations can only be made online at labstelle.at and are binding with regard to the number of guests, date and time.

Cancellations or changes are free of charge up to 5 working days in advance. After that, we charge 200 euros per person.

MENÜS AUF SEITE 2 UND 3 · MENUS ON PAGES 2 AND 3

LAB
STE
LLE

Silvestermenü vegetarisch
New Year's Eve menu, vegetarian

SILVESTER · 31. DEZEMBER 2026 · NEW YEAR'S EVE · 31 DECEMBER 2026

AMUSE-BOUCHE

Bio-Austernseitlinge VEGAN
Garum vom Luvi Ferment & Lauchöl **FL**

Geräucherte Bio-Rübenvielfalt VEGAN
Sesam & Schwarzbrot, Boskop & Koriander **AFLN**

Pilz-Terrine
Schalotten-Chutney, Bittersalate & Shiitake-Fond **CFLG**

Karfiolsuppe
Brösel, Wintertrüffel & Flower Sprouts **AGLOF**

Gebackene Bio-Portobello VEGAN
Lauchherzen, Pilzjus & Zitrone **AFLO**

Geräuchertes Buchweizen-Risotto VEGAN
Sellerie-Mille-Feuille & Pinienkerne **FLO**

Offene Ravioli
Schwarzkohl-Spinat, Bio-Eidotter & Jumi's Schlossberger alt **ACGHLO**

Zartbitterschokolade von Zotter
Mandarine & Haselnuss **AGH**

Petit Four **GH**

AMUSE-BOUCHE

Organic oyster mushrooms VEGAN
Luvi Ferment garum & leek oil

Variety of smoked organic beets VEGAN
Sesame & dark rye bread, Boskoop apple & coriander

Mushroom terrine
Shallot chutney, bitter leaves & shiitake broth

Cauliflower soup
Breadcrumbs, winter truffle & flower sprouts

Crispy fried organic portobello VEGAN
Leek hearts, mushroom jus & lemon

Smoked buckwheat risotto VEGAN
Celery mille-feuille & pine nuts

Open ravioli
Black kale & spinach, organic egg yolk & Jumi's Schlossberger, aged

Zotter dark chocolate
Mandarin & hazelnut

Petit four

Bei Fragen zu Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Service.
If you have any questions about allergies or intolerances, please ask our service team.

A Gluten · B Krebstiere · C Ei · D Fisch · E Erdnuss · F Soja · G Milch/Laktose · H Schalenfrüchte · L Sellerie · M Senf · N Sesam · O Sulfite · P Lupinen · R Weichtiere
A gluten · B crustaceans · C egg · D fish · E peanuts · F soy · G milk/lactose · H tree nuts · L celery · M mustard · N sesame · O sulphites · P lupin · R molluscs

LABSTELLE · LUGECK 6 · 1010 WIEN

LAB
STE
LLE

Silvestermenü Fleisch & Fisch

New Year's Eve menu, meat & fish

SILVESTER · 31. DEZEMBER 2026 · NEW YEAR'S EVE · 31 DECEMBER 2026

AMUSE-BOUCHE	AMUSE-BOUCHE
Pochierte Gillardeau-Auster Garum vom Luvi Ferment & Schalotten **FLR**	Poached Gillardeau oyster Luvi Ferment garum & shallots
Geräucherte Bio-Rübenvielfalt VEGAN Sesam & Schwarzbrot, Boskop & Koriander **AFLN**	Variety of smoked organic beets VEGAN Sesame & dark rye bread, Boskoop apple & coriander
Oxtail-Krokette Hokkaido-Chutney, Ingwer & Wasabi **ACGLO**	Oxtail croquette Hokkaido pumpkin chutney, ginger & wasabi
Karfiolsuppe Brösel, Wintertrüffel & Flower Sprouts **AGLOF**	Cauliflower soup Breadcrumbs, winter truffle & flower sprouts
Gebackene Bio-Portobello VEGAN Lauchherzen, Pilzjus & Zitrone **ALFO**	Crispy fried organic portobello VEGAN Leek hearts, mushroom jus & lemon
Pochierte Seeforelle Topfen, Bio-Schwarzkohl & Schnittlauch-Molke **ADGLO**	Poached lake trout Curd cheese, organic black kale & chive whey
Bio-Lammrücken vom Sonnenberg Nussbutter-Püree, Röstzwiebeln & Grünkohl **AGLOF**	Saddle of organic lamb from Sonnenberg Brown butter purée, crispy onions & kale
Zartbitterschokolade von Zotter Mandarine & Haselnuss **AGH**	Zotter dark chocolate Mandarin & hazelnut
Petit Four **GH**	Petit four

Bei Fragen zu Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Service.
If you have any questions about allergies or intolerances, please ask our service team.

A Gluten · B Krebstiere · C Ei · D Fisch · E Erdnuss · F Soja · G Milch/Laktose · H Schalenfrüchte · L Sellerie · M Senf · N Sesam · O Sulfite · P Lupinen · R Weichtiere
A gluten · B crustaceans · C egg · D fish · E peanuts · F soy · G milk/lactose · H tree nuts · L celery · M mustard · N sesame · O sulphites · P lupin · R molluscs