

*Neues Jahr  
Neue Anfänge  
Neues Glück  
Neue Träume  
Neue Abenteuer*

*FROHES NEUES JAHR 2025*



  
\*\*\*\*\*  
**WASTLWIRT**  
HOTEL & RESTAURANT - GENUSSLEBEN SEIT 1499



*Prosit*  
**NEUJAHR**

*Festtagsdinner  
am Silvesterabend*

Samstag, 31. Dezember 2024

Goodbye  
2024  
Welcome  
2025

## Weineempfehlung

### Zum Empfang: Wastlwirt Selektion (Weingut Thaller – Oststeiermark)

**Romantik Edition- Secco.** Ein Cuveé von Merlot und Shiraz mit fruchtiger Exotik der Isabelltraube sind ein harmonisches Bündel an Duftnoten von Ribiseln, Himbeeren und frischen Walderdbeeren. Pfiffig und finessreich, als Aperitif, sowie zu leichten Gerichten gut geeignet, 11,5 Vol.%

Unser Weinsommelier bereitet Ihnen gerne eine Weinbegleitung von den unten genannten Weinen zu den einzelnen Gerichten vor. Weinbegleitungs pauschale 29,00 pro Person

### Weingut Domäne Wachau (Dürnstein - Wachau)

**2023 Grüner Veltliner** - Steinfeder, helles Strohgelb mit Grünreflexen in der Nase frischer Apfelduft mit zarter Pfefferwürze, Zitrusaromen, fein grasige Note, am Gaumen typisch leicht und ausgewogen, würzig, prägnant harmonische Säure 11,5 %Vol.

Gl. 0,125 – 6,00 / Fl. 0,75 - 33,--

### Weingut Rotes Haus (Wien)

**2023 Wiener Gemischter Satz** - In der Nase zart nach Wiesenkräutern, frische Birne, etwas Mango und Blütenhonig. Feine Noten von gelbem Kernobst, zarte Fruchtsüße, dezenter Säurebogen, mineralisch, etwas Blütenhonig im Abgang. 12 % Vol.

Gl. 0,125 – 6,40 / Fl. 0,75 – 35,--

### Wastlwirt Selektion – Weingut Thaller (Oststeiermark)

**2022 Romantik-Edition-Weiß** - Cuvée aus Chardonnay, Weißburgunder und Ruländer, fruchtiger Nase nach reifen Äpfeln und Birnen. am Gaumen vielschichtig, ausbalanciert und mit einem feinen Hauch an Exotik. Ein guter Begleiter für Vorspeisen, zarten Hauptgerichten und für herzhaftere Stunden. 13 %Vol.

Gl. 0,125 – 5,80 / Fl. 0,75 – 32,--

### Wastlwirt Selektion (Weingut Thaller -Oststeiermark)

**2018 Romantik-Edition-Rot** - Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Shiraz,

Merlot Blaufränkisch; Eine von Dörrobst und reifen Waldbeeren geprägt Nase.

Aufregend, mit reifem Tannin und Anklang von Schokonoten.

Mit großartigem Finish – bleibt lange am Gaumen und ist sehr lagerfähig. 14 %Vol.

Gl. 0,125 – 7,60 / Fl. 0,75 - 42,--

### Weingut Tschida –Angerhof (Illmitz - Neusiedlersee)

**2021 Sauvignon Blanc Beerenauslese** – Edelsüße Sortentypizität mit hellem Gelbgrün, in der Nase feine Nuancen von Wiesenkräutern, Orangenzeste u. Stachelbeeraromen, am Gaumen schöne Komplexität, exotische Frucht, harmonische Süße, Ananasfrucht im Nachhall, 9 Vol.%.  
Gl. 0,06 – 6,90 / Fl. 0,375 - 38,--

## Festtagsdinner am Silvesterabend

18.30 Uhr: Aperitivempfang mit Romantik Edition Secco

19.00 Uhr: Festtagsdinner

danach: Feiern in ein glückliches neues Jahr mit Live DJ

Silvestergruß aus der Küche  
Geflügelpastete mit Trüffelbutter



Porchetta vom Strohschwein, mit eingelegtem Wintergemüse  
und Apfel-Oberskrenplarine



Consommé vom Hirsch  
mit Preiselbeer-Nockerln und Parisienne Gemüse



Jakobsmuscheln im Limettensud  
auf Urkarotten-Muß



Rosa gebratener Lammrücken in der Kräuterkruste  
auf Rosmarinjus, mit gegrillten Polentatalern und Creme vom geräucherten Paprika



Duett vom Lebkuchen im Glas  
mit kandierten Früchten



Saumäßig gute Wünsche nach dem Rutsch ins neue Jahr  
Spanferkel, klassisch mit Senf und Kren

Festtagsdinner: 79,--

Aufpreis für Hotelgäste mit Genuss pension: 47,--

Familie Sebastian & Rudi Baier und das Wastlwirtteam  
wünschen guten Appetit, angenehmen Aufenthalt und einen schönen  
Silvesterabend im Hause sowie alles Gute für das neue Jahr!