



**Austrian Garden
Hotel & Restaurant**

— THE BEST OF AUSTRIAN & THAI HOSPITALITY —



CHRISTMAS DINNER, 24.12.2023

Aperitif, „Prosecco trifft Zirbe oder Holunder“ THB 290.-

VORSPEISE / STARTER

**Gegrillte Barbarie-Entenbrust auf Blattsalatdialog
mit Himbeer-Balsamicodressing und Mangowürfel**

*Grilled Barbary duck breast on Dialogue
lettuce with raspberry balsamic dressing and diced mango*

SORBET

Sorbet von der heimischen Mango

Sorbet from local mango

HAUPTGANG / MAIN DISH

Option A

**Filetspitzen vom Wagyu Rind in Steinpilzsauce,
dazu hausgemachte Spätzle und Speckbohnen**

*Fillet tips of Wagyu beef in porcini mushroom sauce,
with homemade spaetzle and bacon beans*

Weinempfehlung / Wine recommendation:

Elfenhof-Österreich, Zweigelt Classic, 2021, 13%, pro Flasche/p. bottle THB 1.300.-

Option B

**Duett vom norwegischen Lachssteak und Riesengarnele an Champagnersauce,
dazu Curryreis im Bananenblatt**

*Duet of Norwegian salmon steak and king prawns with champagne sauce,
with curry rice in a banana leaf*

Weinempfehlung / Wine recommendation:

Gebeshuber-Österreich, Querfeldein, 2021, 12,0%, pro Flasche/p. bottle THB 1.600.-

NACHSPEISE / DESSERT

Kastanienreis mit Portwein und Erdbeerconfit

Chestnut rice with port wine and strawberry confit

THB 1.290.-

*Beginn/Start: 18.30h! Um Anmeldung wird gebeten / Registration is requested:
Tel & Whats app (Robert) 081 891 7064 oder info@austrian-garden.com*