



Austrian Garden
Hotel & Restaurant
— THE BEST OF AUSTRIAN & THAI HOSPITALITY —



NEW YEARS DINNER

31.12.2024

Aperitif, „Prosecco mit Mangomus“ THB 290.-

VORSPEISE / STARTER

Frisches Thunfischtatar auf Seegrass-Salat mit Sesamöl und Garnele
Fresh tuna tartare on a seaweed salad with sesame oil and shrimp

HAUPTGANG / MAIN DISH

**Filetspitzen vom Wagyu Rind in Pfeffer-Cognacsauce,
dazu Fettuccine und Bohnen im Speckmantel**

*Wagyu beef fillet tips in pepper-cognac sauce,
served with fettuccine and beans wrapped in bacon*

Weinempfehlung / Wine recommendation:

Rioja-Crianza, Finca Lanina-Spain, 2020, 14,0% pro Flasche/p. bottle THB 1.400.-

NACHSPEISE / DESSERT

Champagner-Sorbet mit verschiedenen, frischen Beeren
Champagne sorbet with various fresh berries

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*