

A large, glossy red heart is the central focus, resting on a bed of red and white confetti. The background is a soft, light red gradient.

*Valentinstag
14. Februar 2025*

Valentinstag

MENÜ

TURM RESTAURANT

Vorspeise

Vorspeise für zwei

Spicy Yellowfin Tunaroll, Miso, Sesam, Wurzelkren
Beef Tatar, Erdäpfel Brioche, Eigelbcreme
Gebackene Wildgarnele, Panko, Chipotle Mayonnaise
Picandou, Kadaifi, Trüffelhonig



Suppe

Topinambürschaumsuppe
Nussbutter, Chili, Jakobsmuscheltascherl

Zwischengang

Skrei

Beurre Blanc, Kürbis, Kaviar, Pak Choi, Creme fraiche

Hauptspeise

Filet Mignon

Sellerie, schwarzer Trüffel, geschmorte weiße Zwiebel, Blattspinat, Portweinjus

Dessert

Süßer Ausklang

Himbeer-Rosenblütensorbet mit Rosé Champagner
Nougatknödel, Haselnussbutterbrösel, Espresso Sabayon
Lava Cake mit sizilianischen Pistazien



Valentinstag

VEGETARISCHES MENÜ

TURM RESTAURANT

Vorspeise

Vorspeise für zwei

Spicy Melanzani Roll, Miso, Sesam, Wurzelkren
Rote Rüben Tatar, Erdäpfel Brioche, Eigelbcreme
Gebackener Kräutersaitling, Panko, Chipotle Mayonnaise
Picandou, Kadaifi, Trüffelhonig



Suppe

Topinambürschaumsuppe
Nussbutter, Chili, Pilztascherl

Zwischengang

Safranrisotto
Wilder Brokkoli, Macadamia Nuss, Salzricotta, Blutorange

Hauptspeise

Sellerie im Salzteig
Schwarzer Trüffel, Blattspinat, geschmorte weiße Zwiebel, Beurre Rouge

Dessert

Süßer Ausklang

Himbeer-Rosenblütensorbet mit Rosé Champagner
Nougatknöderl, Haselnussbutterbrösel, Espresso Sabayon
Lava Cake mit sizilianischen Pistazien



Valentinstag

BUFFET TURM CAFÉ

Vorspeisen

Klassisch und Saisonale Aufstriche
Jourgebäck
Shrimpscocktail Rot & Grün im Glas
Räucher- und Gravdlachs mit Dillsenfauce
Roastbeef und Kalbsrücken mit Sauce Tartar und Thunfischcreme
Tiroler Schinkenspeck mit Melone
Schinkenvariation von Schwein, Rind und Pute mit Kren und Gurkerl
Kirschparadeiser mit Babymozzarella und Basilikumcreme
Gegrilltes und eingelegtes Gemüse mit mariniertem Schafskäse
Buntes Salatbuffet

Suppe

Rindsuppe mit Wiener Einlagen
Getrüffelte Sellerieschaumsuppe

Hauptspeisen

Roastbeef im Ganzen mit Erdäpfelgratin, Sauce Remoulade und Kräuterjus
Geschmorte Perlhuhnsurprime mit Balsamicolinsen
Gebratene Fischfilets aus Fluss und Meer mit Meeresfrüchten und Ratatouillegemüse
Gnocchi mit Kürbis, Chili und Safran (vegetarisch)
Zucchini-Spinattascherl mit Pinienkernen und Schafskäse (vegetarisch)

Dessert

Topfen-Vanilleschmarrn mit Himbeer-Mangoragout
Obstsalat mit Rumcreme im Glas serviert
Petit Fours, Strudel und Mehlspeisen
Mousse und Cremes von Schokolade bis Kokosnuss
Internationale Käseauswahl vom Brett mit Trauben, Feigensenf und gerösteten Nüssen

