

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 Cremen von Schokolade bis Kokosnuss  
Internationale Käseauswahl vom Brett mit Trauben, Feigensenf und gerösteten Nüssen

