



SILVESTER GALA DINNER
IM HOTEL SACHER SALZBURG
NEW YEAR'S EVE GALA DINNER
AT THE HOTEL SACHER SALZBURG

31. Dezember 2024 | 31st December 2024

Sacher Grill

Leicht geräucherter Stör von Walter Grüll mit Sellerie, Apfel und
Buchweizen cracker

Lightly smoked sturgeon from Walter Grüll with celeriac, apple and buckwheat crackers
(D,G,L,O)

Zweierlei von der Ente mit asiatischen Gewürzen, Dashi Sud und
Flachgauer Bio Shiitakepilzen

Two kinds of duck with Asian spices, dashi broth and Flachgau organic shiitake mushrooms
(A,C,G,F,L,O)

Kalbsfilet im Kräuter-Trüffelmantel mit glasiertem jungen
Gemüse und Topinambur

Veal fillet in a herb and truffle coat with glazed young vegetables vegetables and
Jerusalem artichokes
(G,L,O)

Pavlova „Exotic“ mit Ananas, Mango und Kokos

Pavlova 'Exotic' with pineapple, mango and coconut
(C,G,H)



Gourmetrestaurant

Amuse Bouche

Leicht geräucherter Stör von Walter Grüll mit Sellerie, Apfel und
Buchweizencracker

*Lightly smoked sturgeon from Walter Grüll with celeriac, apple and buckwheat crackers
(D,G,L,O)*

Zweierlei von der Ente mit asiatischen Gewürzen Dashi-Sud und
Flachgauer Bio Shiitakepilzen

*Two kinds of duck with Asian spices, dashi broth and Flachgau organic shiitake mushrooms
(A,C,G,F,L,O)*

Österreichische Garnele & Bries aus dem Pinzgau mit Passe Pierre,
Krustentierorzo und Sauce Americaine

*Austrian prawns & sweetbreads from the Pinzgau region with Passe Pierre,
crustacean orzo and sauce Americaine
(A,B,D,G,L,O)*

Kalbsfilet im Kräuter-Trüffelmantel mit glasiertem
jungem Gemüse und Topinambur

*Veal fillet in a herb and truffle coat with glazed young vegetables vegetables and
Jerusalem artichokes
(G,L,O)*

Pavlova „Exotic“ mit Ananas, Mango und Kokos

*Pavlova 'Exotic' with pineapple, mango and coconut
(C,G,H)*



Gourmetrestaurant

Dinner ab 19:30
Dinner from 7:30 p.m.

5-Gang-Menü (inkl. Weinbegleitung) € 350,00 pro Person
5-course menu (incl. wine accompaniment) € 350,00 per person

Sacher Grill

Dinner von 18:00 bis 20:30, sowie ab 21:30
Dinner from 6 p.m. to 8:30 p.m., and from 9:30 p.m.

Seating 1

4-Gang-Menü (inkl. Weinbegleitung) € 150,00 pro Person
4-course menu (incl. wine accompaniment) € 150,00 per person

Seating 2

4-Gang-Menü (inkl. Weinbegleitung) € 170,00 pro Person
4-course menu (incl. wine accompaniment) € 170,00 per person