

SILVESTER



MENUE

SILVESTER PUNCH BY UPSIDEDOWN

Get punched by René & Patrick unserem Barteam

KULINARISCHER GRUSS UNSERES ENTERTAINMENT TEAMS

(Kalbstatar | Petersiliencreme | Zitrone)

Harkamp Dosage Zero

ZART SCHMELZENDES TIROL 5

Alpengarnele | Topfen | Krustentiersud | Finger-Limes

Sauvignon Gamlitz | Sattlerhof | Südsteiermark

ANGEZOGENE POWER VOM WEIDEOCHS

Gelierter Beeftea | Scheiben vom Ochs | Sellerie | Trüffel

Chardonnay Ried Lores / Johanneshof Reinisch / Thermenregion

DAS MEER ZU DEN BERGEN

Confierte Jakobsmuschel | Lauch | Walnuss | Saiblings Kaviar

Ried Lamm / Grüner Veltliner / Bründlmayer / Kamptal

FASZINATION RIND MAL 2

Rosa und geschmort | Wurzelwerk | Süßkartoffel | Zitronengras

Bricco dell'Uccellone / Barbera d'Asti / Giacomo Bologna / Piemonte / MGN.

SÜSSES FEUERWERK

*“Nachtisch ist kein Dessert, sondern Stefans süßer Trommelwirbel fürs
Geschmackskarussell – lasst euch überraschen, was heute auf der Bühne rockt!”*

AB 00:30H

MITTERNACHTSSNACK DE'PUNK FÜR DEN HARTEN KERN

Wenn die Nacht rockt, braucht's den passenden Beat:

Käsefondue & Gulaschsuppe vom regionalen Rindvieh

Menü 149 € | Weinbegleitung 79 €*

3-GANG-KINDERMENÜ 59 €**

**31. DEZ
2024**

AB 19:00H

**UPSIDEDOWN
BY STEFAN MARQUARD**



INFO@UPSIDEDOWN.TIROL

[JETZT RESERVIEREN](#)

WWW.UPSIDEDOWN.TIROL

*Weinbegleitung (auch gangweise möglich) inkl. Rebellequelle. Unter Vorbehalt aufgrund möglicher Lieferengpässe. **Inkl. Saft & Saftschorle, 3-15,99 Jahre