

EDLE OBSTBRÄNDE AUS ÖSTERREICH

|                      |      |         |                       |      |         |
|----------------------|------|---------|-----------------------|------|---------|
| Bauernobstler        | 4 cl | 7,00 €  | Reisetbauer Apfel     | 4 cl | 16.00 € |
| Reisetbauer Marille  | 4 cl | 16,00 € | Reisetbauer Kirsch    | 4 cl | 16.00 € |
| Reisetbauer Williams | 4 cl | 14,00 € | Reisetbauer Zwetschge | 4 cl | 14.00 € |

ERFRISCHUNGEN

|                                                                     |            |        |
|---------------------------------------------------------------------|------------|--------|
| San Pellegrino (Sprudel) / Acqua Panna (still)                      | Fl. 0,25 l | 4.50 € |
| San Pellegrino (Sprudel) / Acqua Panna (still)                      | Fl. 0,75 l | 9.50 € |
| Coca Cola <sup>2,3,6,7</sup>   Coca Cola light <sup>2,3,5,6,7</sup> | Fl. 0,20 l | 4.00 € |
| Almdudler (Österreichische Kräuter-Limonade)                        | Fl. 0,35 l | 4.50 € |
| Apfelsaftschorle <sup>6</sup>                                       | 0,30 l     | 4.00 € |
| Silvester-Bier                                                      | 0,30 l     | 5.00 € |

HEISSGETRÄNKE

|                                                                                                                   |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Espresso <sup>3</sup>                                                                                             | 3.50 € |
| Tasse Kaffee - Americano <sup>3</sup>                                                                             | 4.00 € |
| Glas Tee <sup>3</sup> - verschiedene Sorten:                                                                      | 5.00 € |
| Rooibos Strawberry Cream / Royal Earl Grey / Sencha Senpai / Bavarian Mint<br>Kamille / Grüner Tee / Wild Berries |        |

STILVOLL WEITERFEIERN AUCH IN DER NEWTON BAR

mit besten Drinks und bester Musik bis 03 Uhr am Neujahrsmorgen

NEUJAHR'S-START IM AUGUSTINER AM GENDARMENMARKT

mit warmen Mitternachts-Snacks und Bier-Ausschank bis 02 Uhr

Lutter & Wegner

GENDARMENMARKT

gegr. 1811



SILVESTER  
MENÜ

2025/26



## \* — Champagne Auswahl — \*

**Pommery Champagne Silver**  
Flasche 0,75 l ~ 125,00 €

**De Saint~Gall Champagne** Vintage Blanc de Blancs  
Flasche 0,75 l ~ 140,00 €

**De Saint~Gall Champagne** Vintage Rosé  
Flasche 0,75 l ~ 140,00 €

**Moët Champagne** Brut oder Brut Rosé  
Flasche 0,75 l ~ 135,00 € / 140,00 €

**Pommery Champagne** Royal Brut oder Royal Rosé  
Flasche 0,75 l ~ 125,00 € / 140,00 €

**Ruinart Champagne „R“** Brut oder Rosé  
Flasche 0,75 l ~ 145,00 € / 165,00 €

**Dom Perignon Champagne** Vintage Rosé  
Flasche 0,75 l ~ 375,00 €

**1998 / 1999 Pommery Champagne** Cuvée Louise  
Flasche 0,75 l ~ 240,00 €

**2002 Louis Roederer Champagne** Cristal Brut  
Flasche 0,75 l ~ 550,00 €

## \* — WEISSWEINE & ROSÉWEINE — \*

|                                                                                        |     |        |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|---------|
| <b>Riesling „Siegfried“</b> , C. Dreissigacker & J. Laggner, Rheinhessen               | Fl. | 0,75 l | 38,50 € |
| <b>Grauburgunder „Brunhilde“</b> , C. Dreissigacker & J. Laggner, Rheinhessen          | Fl. | 0,75 l | 38,50 € |
| <b>Sauvignon Blanc II</b> , Weingut von Wining, Pfalz                                  | Fl. | 0,75 l | 49,00 € |
| <b>Chardonnay</b> , Weingut Knewitz, Rheinhessen                                       | Fl. | 0,75 l | 42,00 € |
| <b>Grüner Veltliner „Am Berg“</b> , Weingut Bernhard Ott, Wagram, Österreich           | Fl. | 0,75 l | 49,00 € |
| <b>Sauvignon blanc „Loudenne Cépage“</b> , ein seltener weißer Barrique aus Medoc      | Fl. | 0,75 l | 42,00 € |
| <b>Aliestre „One“ Vinho branco</b> , Aliestre Vineyards, Alentejano, Portugal          | Fl. | 0,75 l | 42,00 € |
| <b>Zweigelt Rosé „Rosalie“</b> , Weingut Bernhard Ott, Wagram, Österreich              | Fl. | 0,75 l | 49,00 € |
| <b>Rosé „Isolde“</b> , Weingut Dr. Koehler, C. Dreissigacker & J. Laggner, Rheinhessen | Fl. | 0,75 l | 38,50 € |

## \* — ROTWEINE — \*

|                                                                                          |     |        |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|---------|
| <b>Cuvée „Tristan“</b> , Weingut Dr. Koehler, C. Dreissigacker & J. Laggner, Rheinhessen | Fl. | 0,75 l | 38,50 € |
| <b>Spätburgunder</b> , Weingut Dautel, Württemberg, Deutschland                          | Fl. | 0,75 l | 45,00 € |
| <b>Cuvée „IMPÈRIAL“</b> , exklusiv für Lutter & Wegner, Burgenland, Österreich           | Fl. | 0,75 l | 59,00 € |
| <b>ARACHON</b> , exklusiv für Lutter & Wegner, T.FX.T., Burgenland, Österreich           | Fl. | 0,75 l | 59,00 € |
| <b>Aliestre „One“ Vinho tinto</b> , Aliestre Vineyards, Alentejano, Portugal             | Fl. | 0,75 l | 59,00 € |
| <b>Chianti Classico Ruffino Riserva Ducale</b> , Toscana, Italien                        | Fl. | 0,75 l | 59,00 € |
| <b>La Couronne de Marquis de Terme</b> , Zweitwein, Frankreich                           | Fl. | 0,75 l | 59,00 € |

## \* — Silvester Menü — \*

### UNSERE EMPFEHLUNG ZUM SILVESTER-EMPFANG

**Pommery Champagne Silver** / Glas 0,1 - 16,00 €

**De Saint~Gall Champagne Vintage Rosé** / Glas 0,1 - 18,00 €

### AMUSE GUEULE

#### **3 FRISCHE AUSTERN**

Die Besten - aus unserer Lutter & Wegner Champagner Bar

### VORSPEISE

#### **Sanft mariniertes IKE JIME LACHS**

an Mango-Avocado-Tatar, mit Rettich, Gurkensalat und aromatischem Limetten-Öl

\*\* oder \*\*

#### **WINTERLICHER SALAT von frischen FEIGEN**

mit Ziegenkäse-Mousse, verfeinert mit Thymian-Honig, Rucola und Pinienkernen (vegetarisch)

### SUPPE

#### **Samtige APFEL-SELLERIE-SUPPE**

mit knusprigem Walnuss-Crunch und einem Hauch von Trüffel-Öl

### HAUPTGERICHT

#### **Zarte MEDAILLONS vom HIRSCHRÜCKEN**

auf feiner Portwein-Jus mit karamellisierten Schalotten, an getrüffelttem Kürbis-Püree und winterlichem Marktgemüse

\*\* oder \*\*

#### **Feine KÜRBIS-RAVIOLI**

in Salbei-Butter geschwenkt auf getrüffelttem Kürbis-Püree und bestreut mit gerösteten Haselnüssen (vegetarisch)

### SÜSSES FEUERWERK

#### **Warmes SCHOKOLADENKÜCHLEIN mit geschmolzenem Kern**

auf Beerenspiegel mit Bourbon Vanille Eiscrème und knusprigem Mandel-Crunch

Menü: 119,00 € (ohne Getränke)



—\*— **FINEST FRUIT BRANDY FROM AUSTRIA** —\*—

|                                  |      |         |                           |      |         |
|----------------------------------|------|---------|---------------------------|------|---------|
| <b>Farmer's Fruit Schnapps</b>   | 4 cl | 7.00 €  | <b>Reisetbauer Apple</b>  | 4 cl | 16.00 € |
| <b>Reisetbauer Apricot</b>       | 4 cl | 16.00 € | <b>Reisetbauer Cherry</b> | 4 cl | 16.00 € |
| <b>Reisetbauer Williams Pear</b> | 4 cl | 14.00 € | <b>Reisetbauer Plum</b>   | 4 cl | 14.00 € |

—\*— **REFRESHMENTS** —\*—

|                                                                            |             |        |
|----------------------------------------------------------------------------|-------------|--------|
| <b>San Pellegrino (sparkling) / Acqua Panna (natural)</b>                  | btl. 0,25 l | 4.50 € |
| <b>San Pellegrino (sparkling) / Acqua Panna (natural)</b>                  | btl. 0,75 l | 9.50 € |
| <b>Coca Cola <sup>2,3,6,7</sup>   Coca Cola light <sup>2,3,5,6,7</sup></b> | btl. 0,20 l | 4.00 € |
| <b>Almdudler (Austrian Herb Lemonade)</b>                                  | btl. 0,35 l | 4.50 € |
| <b>Apple Juice Spritzer <sup>6</sup></b>                                   | 0,30 l      | 4.00 € |
| <b>Sylvester Beer</b>                                                      | 0,30 l      | 5.00 € |

—\*— **HOT DRINKS** —\*—

|                                                                                                                   |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Espresso <sup>3</sup></b>                                                                                      | 3.50 € |
| <b>Cup of Coffee - Americano <sup>3</sup></b>                                                                     | 4.00 € |
| <b>Glass of Tea <sup>3</sup> - verschiedene Sorten:</b>                                                           | 5.00 € |
| Rooibos Strawberry Cream / Royal Earl Grey / Sencha Senpai / Bavarian Mint<br>Camomile / Green Tea / Wild Berries |        |

—\*— **KEEP CELEBRATING AT THE NEWTON BAR**

with best drinks and best music until 3 a.m. at New Year's Morning

—\*— **NEW YEARS START IN AUGUSTINER AT GENDARMENMARKT**

with warm midnight snacks and best beer until 2 a.m. at New Year's Morning

*Lutter & Wegner*

GENDARMENMARKT

gegr. 1811



**SYLVESTER  
MENU**

2025/26

We accept Credit Cards (Master Card, Visa, VPAY, Maestro, EC)

Please inform our service of your preferred payment method in advance when placing your order! Thank you!



## \*— Champagne Selection —\*

**Pommery Champagne Silver**  
bottle 0,75 l ~ 125.00 €

**De Saint~Gall Champagne** Vintage Blanc de Blancs  
bottle 0,75 l ~ 140.00 €

**De Saint~Gall Champagne** Vintage Rosé  
bottle 0,75 l ~ 140.00 €

**Moët Champagne** Brut oder Brut Rosé  
bottle 0,75 l ~ 135,00 € / 140.00 €

**Pommery Champagne** Royal Brut oder Royal Rosé  
bottle 0,75 l ~ 125,00 € / 140.00 €

**Ruinart Champagne „R“** Brut oder Rosé  
bottle 0,75 l ~ 145,00 € / 165.00 €

**Dom Perignon Champagne** Vintage Rosé  
bottle 0,75 l ~ 375.00 €

**1998 / 1999 Pommery Champagne** Cuvée Louise  
bottle 0,75 l ~ 240.00 €

**2002 Louis Roederer Champagne** Cristal Brut  
bottle 0,75 l ~ 550.00 €

## \*— WHITE WINES & ROSÉ WINES —\*

|                                                                                       |      |        |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------|--------|---------|
| <b>Riesling „Siegfried“</b> , C. Dreissigacker & J. Laggner, Rheinhessen              | btl. | 0,75 l | 38.50 € |
| <b>Grauburgunder „Brunhilde“</b> , C. Dreissigacker & J. Laggner, Rheinhessen         | btl. | 0,75 l | 38.50 € |
| <b>Sauvignon Blanc II</b> , Winery von Wining, Pfalz, Germany                         | btl. | 0,75 l | 49.00 € |
| <b>Chardonnay</b> , Winery Knewitz, Rheinhessen, Germany                              | btl. | 0,75 l | 42.00 € |
| <b>Grüner Veltliner „Am Berg“</b> , Winery Bernhard Ott, Wagram, Austria              | btl. | 0,75 l | 49.00 € |
| <b>Sauvignon blanc „Loudenne Cépage“</b> a rare white barrel aged wine from Medoc     | btl. | 0,75 l | 42.00 € |
| <b>Aliestre „One“ Vinho branco</b> , Aliestre Vineyards, Alentejano, Portugal         | btl. | 0,75 l | 42.00 € |
| <b>Zweigelt Rosé „Rosalie“</b> , Winery Bernhard Ott, Wagram, Austria                 | btl. | 0,75 l | 49.00 € |
| <b>Rosé „Isolde“</b> , Winery Dr. Koehler, C. Dreissigacker & J. Laggner, Rheinhessen | btl. | 0,75 l | 38.50 € |

## \*— RED WINES —\*

|                                                                                         |      |        |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------|--------|---------|
| <b>Cuvée „Tristan“</b> , Winery Dr. Koehler, C. Dreissigacker & J. Laggner, Rheinhessen | btl. | 0,75 l | 38.50 € |
| <b>Spätburgunder</b> , Winery Dautel, Württemberg, Germany                              | btl. | 0,75 l | 45.00 € |
| <b>Cuvée „IMPÈRIAL“</b> , exclusive for Lutter & Wegner, Burgenland, Austria            | btl. | 0,75 l | 59.00 € |
| <b>ARACHON</b> , exclusive for Lutter & Wegner, T.FX.T., Burgenland, Austria            | btl. | 0,75 l | 59.00 € |
| <b>Aliestre „One“ Vinho tinto</b> , Aliestre Vineyards, Alentejano, Portugal            | btl. | 0,75 l | 59.00 € |
| <b>Chianti Classico Ruffino Riserva Ducale</b> , Tuscany, Italy                         | btl. | 0,75 l | 59.00 € |
| <b>La Couronne de Marquis de Terme</b> , second wine, France                            | btl. | 0,75 l | 59.00 € |

## \*— Sylvester Menu —\*

### OUR RECOMMENDATIONS FOR THE RECEPTION

**Pommery Champagne Silver** / glass 0,1 - 16 €

**De Saint~Gall Champagne Vintage Rosé** / glass 0,1 - 18 €

### AMUSE GUEULE - APPETIZERS

#### **3 FRESH OYSTERS**

the Best - from our Lutter & Wegner Champagne Bar

### STARTERS

#### **Soft marinated IKE JIME SALMON**

on mango avocado tartare with white radish, cucumber salad  
and aromatic lime oil

\*\* or \*\*

#### **WINTERLY SALAD of fresh FIGS**

with mousse of goat's milk cheese, refined with thyme honey,  
rocket salad and pine seeds (vegetarian)

### SOUP

#### **Velvety APPLE CELERY SOUP**

with crisp walnut crunch and a touch of truffle oil

### MAIN COURSES

#### **MEDALLIONS of DEER SADDLE**

on a fine Port wine sauce with caramelised shallots,  
truffled pumpkin puree and winterly market vegetables

\*\* or \*\*

#### **Fine PUMPKIN RAVIOLI**

tossed in sage butter on truffled pumpkin puree and  
sprinkled with roasted hazelnuts (vegetarian)

### SWEET FIREWORK

#### **Warm CHOCOLATE CAKE - melted inside**

on a fruity berry sauce with Bourbon vanilla ice-cream  
and crisp almond crunch

Menu price: 119 € (without drinks)