



ARTISAN
BY N A P O

WEIHNACHTSMENÜS

Wahl aus Vorspeise, Hauptgang und Dessert. Aufpreise für Wahlmöglichkeiten & Extras gelten pro Person. (Preise inkl. MwSt.)

MENÜ A: WEIHNACHTSKLASSIKER

GEDECK

Hausgemachte Focaccia, Aufgeschlagene Kräuterbutter

VORSPEISEN

Tomaten-Bruschetta & aufgeschlagene Ricotta:

Tomate, Aufgeschlagene Ricotta, Basilikum, Olivenöl extra vergine

Rote-Bete-Tatar: +€4 Rote Bete, Würzige Tomatenglasur, Zitrus, Soja

HAUPTGÄNGE

Gebratenes Kräuterhendl: Kartoffelpüree, Wintergemüse, Rosmarinjus

Optionales Extra: Schwarze-Knoblauch-Butter +€3

Kürbis-Ricotta-Lasagne: Kürbis, Ricotta, Salbei, Grana Padano, Wintergemüse

Optionales Extra: Salbei-Haselnuss-Nussbutter +€3

DESSERTS

Limoncello Tiramisu (Alkoholfrei): Alkoholfreier Limoncello, Mascarpone, Limette, Zitronenabrieb, Lavendelblüten, Frische Minze

San-Sebastián-Cheesecake: +€4 Baskischer Käsekuchen, Vanillecreme, Schokolade

EUR 49

MENÜ B: WEIHNACHTSSELEKTION

GEDECK

Hausgemachte Focaccia, Aufgeschlagene Kräuterbutter, Marinierte Oliven

VORSPEISEN

Babyspinat-Salat: Babyspinat, Süßer schwarzer Reissessig, Paprika-geröstete Cashews

Oktopussalat: +€4 Oktopus, Rucola, Kalamata-Oliven, Gelbe Kirschtomaten, Paprika, Petersilie, Knoblauch-Zitronen-Dressing

HAUPTGÄNGE

Gegrillter Wolfsbarsch: Blumenkohlpuée, Wintergemüse, Weißwein-Zitronen-Sauce

Optionales Extra: Zitronen-Yuzu-Kaviar +€3

Kürbis-Ricotta-Lasagne: Kürbis, Ricotta, Salbei, Grana Padano, Wintergemüse

Optionales Extra: Salbei-Haselnuss-Nussbutter +€3

DESSERTS

Limoncello Tiramisu (Alkoholfrei): Alkoholfreier Limoncello, Mascarpone, Limette, Zitronenabrieb, Lavendelblüten, Frische Minze

San-Sebastián-Cheesecake: +€4 Baskischer Käsekuchen, Vanillecreme, Schokolade

EUR 59

WEIHNACHTSMENÜS

ARTISAN
BY NAPO

MENÜ C: WEIHNACHTS-PREMIUM

GEDECK

EUR 69

Hausgemachte Focaccia, Aufgeschlagene Kräuterbutter, Marinierte Oliven

VORSPEISEN

Burrata & Prosciutto Crudo: Burrata, Prosciutto Crudo, Rucola, Balsamico, Olivenöl extra vergine

Oktopussalat: Oktopus, Rucola, Kalamata-Oliven, Gelbe Kirschtomaten, Paprika, Petersilie, Knoblauch-Zitronen-Dressing

HAUPTGÄNGE

Langsam geschmortes Rind: Süßes Karottenpüree, Wintergemüse, Orangen-Rotweinjus

Optionales Extra: Frisch gehobelter Trüffel +€4

Kürbis-Ricotta-Lasagne: Kürbis, Ricotta, Salbei, Grana Padano, Wintergemüse

Optionales Extra: Salbei-Haselnuss-Nussbutter +€3

DESSERTS

Limoncello Tiramisu (Alkoholfrei): Alkoholfreier Limoncello, Mascarpone, Limette, Zitronenabrieb, Lavendelblüten, Frische Minze

San-Sebastián-Cheesecake: Baskischer Käsekuchen, Vanillecreme, Schokolade

DRINKS

PAUSCHALE 6H _____ EUR 59

PAUSCHALE 8H _____ EUR 69

Prosecco

Col Sandago | Case Bianche | Cognilano DOCG
Prosecco Mionetto (alkoholfrei)
Rosé Frizzante, S. Müller, Südoststeiermark

Bier

Murauer Bier vom Fass

Spritz

Veneziano (auch alkoholfrei)
Sarti Spritz
Limoncello Spritz (auch alkoholfrei)

Weißwein

Weißburgunder, S. Müller, Südoststeiermark
Sauvignon Blanc, S. Müller, Südoststeiermark
Gelber Muskateller, S. Müller, Südoststeiermark

Rotwein

Appassimento, Cantina di Negrar Nero di Troia, Teanum Otre, Apulien

Analkoholisches

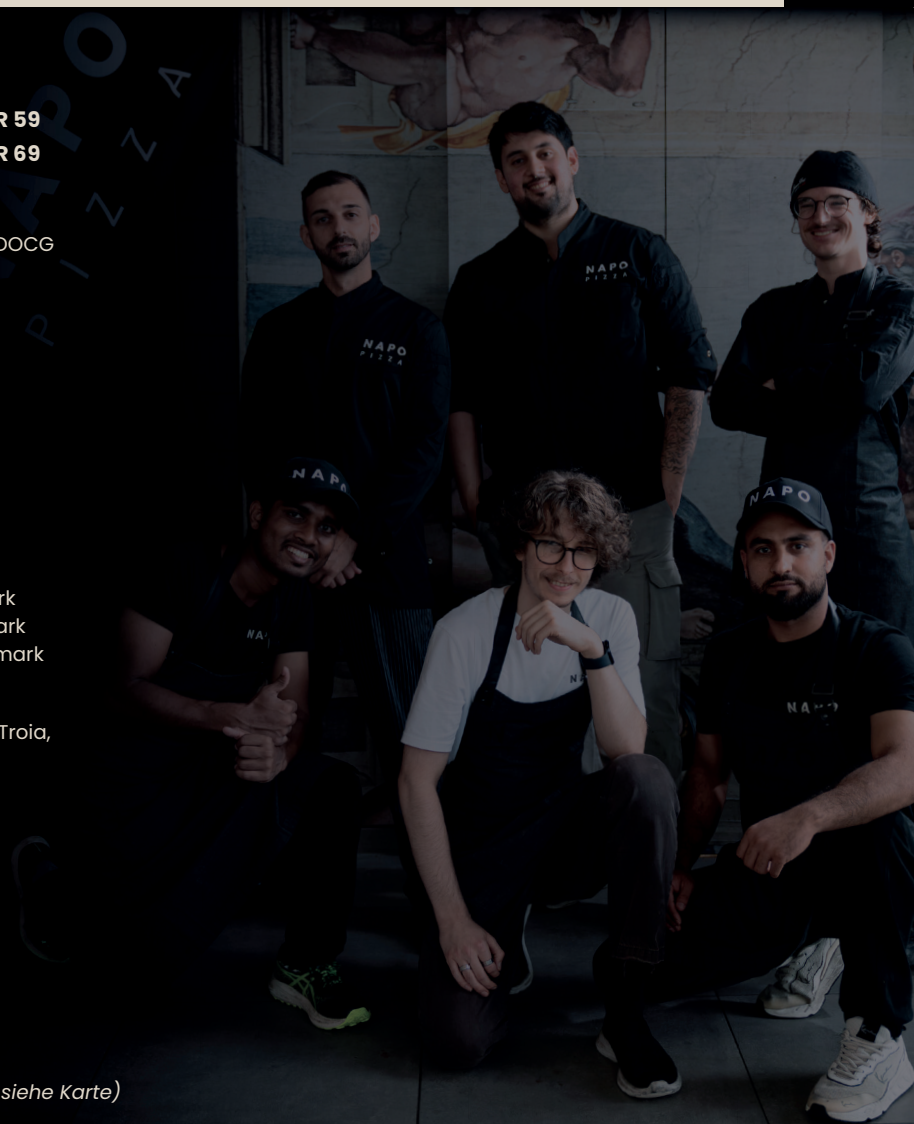
Vöslauer still / prickelnd
Murelli div. Sorten
Coca Cola | Coca Cola Zero
Richard Sun Ice Tea

Kaffee

Hausbrandt Kaffee

Long Drinks & Cocktails

(nicht in der Pauschale inkludiert > Preise siehe Karte)



NAPO KÜCHENTEAM