

Am 1.1. laden wir im Restaurant „at eight“
zum Neujahrs-Lunch!
*On New Year's Day we offer a special New Year's
brunch at the restaurant "at eight".*

NEUJAHRSMENÜ NEW YEAR'S MENU

Amuse Bouche

Gänseleber-Pastinakenschnitte, Cox Orange Apfel, Majoran
Goose liver-parsnip slice, Cox Orange apple, marjoram

oder / or

Cremiges Krabbentatar, Pont Neuf Kartoffeln, Mangogeele,
rote Zwiebeln
*Creamy crab tatare, pont neuf potatoes,
mango jelly, red onions*

Rindsconsommé, Trüffelgrießnockerl, Wachtelei
Beef consommé, truffled semolina dumpling, quail egg

Geschmortes Schweinsbackerl, Rote Rüben Gnocchi,
Karfiolcrème, Zitronenkonfit
*Braised pork cheek, beetroot gnocchi, cauliflower cream,
lemon confit*

oder / or

Wolfsbarsch, Kartoffel-Frischkäsecreme, Kräuterseitling,
Bohnenkrautglace
*Sea bass, potato-fresh cheese cream, king trumpet
mushroom, savory glaze*

Rehrückenfilet, Pastinakencreme, Holler-Kartoffelblini,
Quittenglace
*Roe deer loin, parsnip cream, elderberry-potato blini,
quince glaze*

oder / or

Thunfisch, Kürbisrisottocrème, Tomaten-Fenchelkonfit
Tuna, pumpkin risotto cream, tomato-fennel confit

Feigen Crème Brûlée, Portweineis
Fig crème brûlée, port wine ice cream

Mignardises

3-Gang Menü / 3-course menu: € 71,- pro Person / per person
4-Gang Menü / 4-course menu: € 81,- pro Person / per person
5-Gang Menü / 5-course menu: € 91,- pro Person / per person

Gedeck / cover charge € 3,-



Genießen Sie vor oder nach Ihrem Einkaufsbummel
durch die weihnachtlich geschmückte Stadt einen Glühwein
oder Weihnachtscocktail in Wiens angesagtester Hotelbar!
„Drings“ hat auch zahlreiche Snacks sowie eine
außergewöhnliche Auswahl an Wodka-Sorten zu bieten!

*Before or after your shopping tour through the
beautifully decorated city you should enjoy a traditional
hot wine punch or Christmas cocktail at Vienna's
hottest hotel bar! "Drings" also has a great variety of
snacks as well as an extraordinary choice
of different vodkas to offer!*

Kärntner Ring 8 | A-1010 Wien | Telefon: +43-1-22 1 22-0

Telefax: +43-1-22 1 22-900

www.theringhotel.com

Member of JJW Hotels & Resorts

Preferred
BOUTIQUE



The Ring
VIENNA'S CASUAL LUXURY HOTEL

www.theringhotel.com

Wien ist gerade in der Weihnachtszeit einen Besuch wert. Die Innenstadt ist prächtig geschmückt, die zahlreichen Wiener Weihnachtsmärkte bieten eine enorme Vielfalt und das kulturelle Angebot ist herausragend!

Verbringen Sie Weihnachten oder Silvester im Hotel „The Ring“, Vienna´s Casual Luxury Hotel! Das Hotel, befindet sich in Wiens prestigeträchtigster Lage mit der weltberühmten Kultur-, Kunst- und Shoppingmeile vor der Türe sowie mit einem wundervollen Blick auf die berühmte Ringstraße und die Wiener Staatsoper.

Especially around Christmas time, Vienna is worth a visit. The city centre is beautifully decorated, the numerous Christmas markets offer an enormous variety and the cultural programme is impressive.

Spend Christmas or New Year's Eve at the hotel "The Ring", Vienna´s Casual Luxury Hotel! The hotel, is located in Vienna's most prestigious location with the world class culture, art and shopping miles of Vienna on its doorstep. You will enjoy wonderful views of the famous Ringstraße and the Vienna State Opera.



Im Restaurant „at eight“ werden Sie am Heiligen Abend kulinarisch verwöhnt:
At the restaurant "at eight" you can let yourself get pampered with a special menu for Christmas Eve:

WEIHNACHTSMENÜ CHRISTMAS MENU

Amuse Bouche

Verschiedenes von der Gänseleber, Apfeltarte, Majoran,
Granny Smith Sorbet
*Goose liver prepared in different ways, apple tart, marjoram,
Granny Smith sherbet*

oder / or

Törtchen von Thunfisch und Roten Rüben, Wasabi,
Avocadocannelloni
Tuna-beetroot tartlet, wasabi, avocado cannelloni

Ochsenschwanzconsommé, Kürbisravioli,
gebackener Ochsenschwanz
Oxtail consommé, pumpkin ravioli, deep-fried oxtail

Taube, getrüffelte Quitten-Selleriequiche, Honigglace
Pigeon, truffled quince-celery quiche, honey glaze

oder / or

Bärenkrebs, Fenchel, Pernodnage
Slipper lobster, fennel Pernod nage

Rehrückenfilet, Brioche-Macadamianussknödel,
Portwein-Rotkraut, Mango
*Roe deer loin, brioche-macadamia nut dumpling,
port wine red cabbage, mango*

oder / or

Steinbutt, Trüffelkruste, Kürbispuntalette, Patisson
Turbot, truffle crust, pumpkin puntalette, patisson

Pochierte Rotwein-Spekulatiusbirne, Lebkucheneis,
Bitterschokoladen Crème Brûlée
*Poached red wine-spekulatius pear, gingerbread ice cream,
dark chocolate crème brûlée*

Weihnachtliche Mignardises

4-Gang Menü/4-course menu: € 85,- pro Person/per person
5-Gang Menü/5-course menu: € 90,- pro Person/per person

Gedeck / cover charge € 3,-

Wir laden Sie ein, mit uns den Jahreswechsel stilvoll zu feiern!

Im Restaurant „at eight“ erwartet Sie ein besonderes Silvestermenü.
*Celebrate New Year's Eve in a stylish way with us!
At the restaurant "at eight" you can expect a very special New Year's menu.*

SILVESTERMENÜ SILVESTER MENU

Amuse Bouche

Flusskrebse und Jakobsmuscheln, Safranquinte, Pastinaken
Crayfish and scallops, saffron quince, parsnip

Wildconsommé, Rehcromesqui,
Sellerie-Kräutercannelloni
Game consommé, roe deer croustade,
celery-herb cannelloni

Erdrüchte Pot au feu, Hummer,
karamellisierte Feige, Estragon
*Root vegetable pot au feu, lobster,
caramelized fig, tarragon*

Rindsfilet, Ochsenschwanz-Rossiniravioli,
getrüffelte Babyartischoke, Orangenkonfit
*Beef tenderloin, oxtail-rossini ravioli,
truffled baby artichoke,
orange confit*

Geschmolzener Ziegenkäse, Tomatenmarmelade,
Schwarzbrot
Melted goat camembert, tomato jam, brown bread

Variation von der Valrhona Schokolade
Valrhona chocolate variation

Mignardises

€ 190,- pro Person/per person

Gedeck / cover charge € 3,-