

Silvester

2025

THELL

EST. 1973

Menü

AUSTER ROYALE 2.

MIGNONETTE AUS SPÄTLESE-ZWEIGEL UND SCHALOTTEN

ALPENSAIBLING TATAR

GRANNY SMITH | KREN-CRÈME | GURKENPERLEN | DILLE

UPGRADE AB 2 PERSONEN:

OSCIETRA ROYALE KAVIAR (10G) MIT VODKA ELYX SHOTS

€ 35 / PERSON

TOPINAMBUR-SCHAUMSUPPE

MIT KONFIERTEN MARONI, SCHWARZEM TRÜFFEL UND BriocheCHIP

HUMMER-RAVIOLO MIT RICOTTA

KRUSTENTIER-BISQUE MIT SAFRAN, FENCHEL UND BASILIKUMÖL

FILETSTEAK SURF & TURF

MIT ROTER WILDGARNELE, SELLERIEPÜREE, GLACIERTEN BABYKAROTTEN, BETE,
KARTOFFELGRATIN UND PORTWEIN-TRÜFFEL-JUS

UPGRADE:

A5 MIYAZAKI WAGYU FILET, JAPAN ANSTATT ÖSTERR. FILET

€ 85 / PERSON

APFEL-CHAMPAGNER-DESSERT

APFEL-SAFRAN-CRÈME BRÛLÉE MIT CHAMPAGNERSCHAUM
& KARAMELLISIERTEN NÜSSEN

Vegetarisch

TRÜFFEL-ARANCINI

AUF SELLERIECREME MIT SCHWARZEM TRÜFFEL UND MICROGREENS

VEGETARISCHE JAKOBSMUSCHEL

GEGRILLTER KRÄUTERSEITLING SERVIERT MIT APFELGEL & HASELNUSS-CRUNCH

UPGRADE (AB 2 PERSONEN)

VODKA ALGEN-KAVIAR

4CL ELYX VODKA

€ 25 PRO PERSON

TOPINAMBUR-SCHAUMSUPPE

MIT CONFIERTEN MARONI, SCHWARZEM TRÜFFEL UND BRIOCHECHIP

TRÜFFEL-RAVIOLO GEFÜLLT MIT RICOTTA & STEINPILZEN

SERVIERT IN CHAMPAGNER-TRÜFFEL-SAUCE MIT FENCHEL UND BASILIKUMÖL

KÜRBIS-MARONI WELLINGTON

MIT SELLERIEPÜREE, GLACIERTEN BABYKAROTTEN, BETE,
KARTOFFELGRATIN & PORTWEIN-TRÜFFEL-JUS

APFEL-CHAMPAGNER-DESSERT

APFEL-SAFRAN-CRÈME BRÛLÉE MIT CHAMPAGNERSCHAUM
& KARAMELLISIERTEN NÜSSEN

Menü

EARLY SEATING

17:00-18:00 UHR

ALPENSAIBLING TATAR

GRANNY SMITH | KREN-CRÈME | GURKENPERLEN | DILLE

UPGRADE AB 2 PERSONEN:

OSCIETRA ROYALE KAVIAR (10G) MIT VODKA ELYX SHOTS

€ 35 / PERSON

TOPINAMBUR-SCHAUMSUPPE

MIT KONFIERTEN MARONI, SCHWARZEM TRÜFFEL UND BRIOCHECHIP

FILETSTEAK SURF & TURF

MIT ROTER WILDGARNELE, SELLERIEPÜREE, GLACIERTEN BABYKAROTTEN, BETE,
KARTOFFELGRATIN UND PORTWEIN-TRÜFFEL-JUS

UPGRADE:

A5 MIYAZAKI WAGYU FILET, JAPAN ANSTATT ÖSTERR. FILET

€ 85 / PERSON

APFEL-CHAMPAGNER-DESSERT

APFEL-SAFRAN-CRÈME BRÛLÉE MIT CHAMPAGNERSCHAUM
& KARAMELLISIERTEN NÜSSEN

Vegetarisch

EARLY SEATING

17:00-18:00 UHR

VEGETARISCHE JAKOBSMUSCHEL

GEGRILLTER KRÄUTERSEITLING SERVIERT MIT APFELGEL & HASELNUSS-CRUNCH

UPGRADE (AB 2 PERSONEN)

VODKA ALGEN-KAVIAR

4CL ELYX VODKA

€ 25 PRO PERSON

TOPINAMBUR-SCHAUMSUPPE

MIT CONFIERTEN MARONI, SCHWARZEM TRÜFFEL UND BRIOCHECHIP

KÜRBIS-MARONI WELLINGTON:

MIT SELLERIEPÜREE, GLACIERTEN BABYKAROTTEN, BETE,
KARTOFFELGRATIN & PORTWEIN-TRÜFFEL-JUS

APFEL-CHAMPAGNER-DESSERT

APFEL-SAFRAN-CRÈME BRÛLÉE MIT CHAMPAGNERSCHAUM
& KARAMELLISIERTEN NÜSSEN

Kids

KINDER SILVESTERMENU

RAKETEN-KÜRBISUPPE

MIT POPCORN-BOOST – FÜR DEN ERSTEN COUNTDOWN DES ABENDS

LUFTSCHLANGEN SPAGHETTI

MIT YODA-ZAUBERPESTO UND PARMESANREGEN

ODER

SILVESTER FLECKERL

GRATINIERTER SCHINKENFLECKERL MIT GRÜNEM SUPERHELDEN-SALAT

ODER

POWER SCHNITZEL

VOM KALB – MIT GOLDBRENNEN POMMES FRITES

GALAKTISCHES SCHOKO-MOUSSE

MIT Roter Himbeer-Raketen-Sauce

CHILDREN'S NYE-MENU

ROCKET PUMPKIN SOUP

WITH POPCORN BOOST – FOR THE FIRST COUNTDOWN OF THE EVENING

STREAMER SPAGHETTI

WITH YODA MAGIC PESTO AND PARMESAN RAIN

OR

NEW YEAR NOODLE BAKE

BAKED HAM PASTA WITH SUPERHERO GREEN SALAD

OR

POWER SCHNITZEL

• CRISPY VEAL SCHNITZEL WITH GOLDEN FIREWORKS FRIES

GALACTIC CHOCO MOUSSE

WITH RED RASPBERRY ROCKET SAUCE

Thell NYE Grand Soirée 2025

Silvester im Thell – 31. Dezember 2025

Wenn fast ganz Wien in festlicher Erwartung auf das neue Jahr blickt, öffnen wir unsere Türen zur Thell Grand Soirée – ein glamouröses 6-Gang-Silvesterdinner mit Champagner, Weinbegleitung, Bier, Signature Cocktail, allen alkoholfreien Getränken, Kaffee und Tee – so viel Sie möchten.

Tischzeiten

- Early Dinner: Ankunft zwischen 17:00 & 18:00 Uhr, Tisch reserviert bis 20:30 Uhr
- Late Dinner: Ankunft zwischen 20:00 & 21:30 Uhr, Tisch reserviert bis 01:00 Uhr.

Reservierung & Bezahlung

Early Bird Preis: Early: € 200, Late: € 400 pro Person (buchbar bis 24. November)
Kinder bis 12 Jahre: Early € 55, Late € 77 (inkl. alkoholfreier Getränke)
Vegane Menüoption: Bitte bei der Reservierung unter „Sonderwünsche“ angeben.

Reservierungen können direkt über unser Online-Reservierungssystem mit sofortiger Bezahlung vorgenommen werden. Alternativ nehmen wir Buchungen per E-Mail an hallo@thell.restaurant entgegen. Bitte geben Sie die gewünschte Tischzeit (Early / Late) sowie die Anzahl der Gäste (inkl. Kinder / vegane Optionen) an. Reservierungen sind nur nach vollständiger Vorauszahlung gültig. Die Zahlung kann über unsere Website per Kredit- oder Debitkarte oder per Banküberweisung erfolgen. Für Kinder ist keine Anzahlung erforderlich.

Da die Sitzplätze limitiert sind, empfehlen wir eine frühzeitige Buchung.

Stornobedingungen

- bis 24. November 2025: 90 % Rückerstattung (+ 10 % Thell-Gutschein)
- bis 15. Dezember 2025: 75 % Rückerstattung
- bis 22. Dezember 2025: 50 % Rückerstattung
- ab 23. Dezember 2025: keine Rückerstattung, aber Übertragung der Reservierung und Gutschein über 50 % des Betrags möglich

Mit Einlangen der Reservierung und Bezahlung gelten diese Bedingungen als akzeptiert.

Menü und Preise können sich ändern. Druckfehler vorbehalten.