



## ASCHERMITTWOCH 2018

Zu Beginn ein Glas WINZERSEKT von O. Hotzy, Hadersdorf und ein Gruß aus der Küche

FEINE LACHSBUTTER MIT BRANDL'S BAGUETTE



### ZUM DURCHKOSTEN KALTES VORSPEISEN-BUFFET AN DER BAR

KLASSISCHER MATJES-SALAT MIT RAHM, APFEL, ZWIEBEL UND KARTOFFEL

„SARDE IN SAOR“ ALTVENEZIANISCHES REZEPT FÜR SARDINENFILETS,  
EINGELEGT IN ACETO BALSAMICO MIT PINIEN UND ROSINEN

ZARTER OKTOPUS-SALAT, MARINIERT MIT ACETO BIANCO  
AUF PIKANTEM RUCCOLA MIT FRISCHEM PARMESAN

HAUCHDÜNNE RETTICH-SCHEIBEN UND ASIATISCHER ROHKOSTSALAT,  
SCHARF MARINIERT, IN INGWER-LEMONGRASS-SOYADRESSING,  
SERVIERT MIT ZARTEM BUTTERFISCH SASHIMI

LACHS-CEVICHE (NACH PERUANISCHE ART MARINIERT  
MIT LIMETTE, GEMÜSE UND CHILI/KOREANDER)

GROSSE TIGERSHRIMPS MIT GUACAMOLE  
(AVOCADO-CREME) IM GLAS MIT BRÜSSLER SPITZEN

ROTES RÜBEN-CARPACCIO MIT RÄUCHERFORELLEN-MOUSSE & KREN



### HAUPTSPEISEN WERDEN ALLE FRISCH ZUBEREITET UND SERVIERT

POCHIERTE SCHOLLENROLLE, MIT BLATTSPINAT GEFÜLLT,  
AUF SPAGHETTI IN LEICHTER CHAMPIGNON-LAUCHSAUCE

FRISCHE MIESMUSCHELN IN TOMATEN-WEISSWEIN-KNOBLAUCH-KRÄUTER-SUD

GEBRATENES ZANDERFILET AUF GESCHMORTEM WEISSKRAUT MIT  
SPECK, DREIERLEI PAPRIKA UND LIEBSTÖCKL, EIN PAAR BRATKARTOFFELN

KLEINES STÜCK SEETEUFEL IM ROHSCHINKENMANTEL AUF  
SCHWARZEM RISOTTO MIT KIRSCHTOMATEN UND FRISCHEM ROSMARIN

MIT KARTOFFEL-KÄSE-KRUSTE GRATINIERTES FILET VOM  
ROTEM WELS AUF PENNE IN MUSKATKÜRBIS-RAGOUT



"CAFE CORETTO" MOUSSE MIT GRAPPA-ROSINEN,  
TOPFENKNÖDEL MIT SCHOKO-HERZ & EIERLIKÖR-KEKS-PARFAIT

Pro Person inkl. Sekt € 54,-

