



Aperitifempfehlungen

1 Glas "LILA LILLY" MIT LILLET ROSE WILD BERRY-TONIC LIMETTENBLATT € 4,60

1 Glas PRICKELDER WINZERSEKT MIT PREISLBEERMARK € 4,60



UNSER DEGUSTATIONS-MENÜ IM JÄNNER



Das 4-gängige Menü repräsentiert unseren Küchenstil - ein Glas Aperitif und 4 saisonale Gerichte in kleiner Menüvariante. Die Menüspeisen sind auch in normaler Portionsgröße in unserer Abendkarte zu finden.



"MARTINI D'ORO ROYAL" MIT GINGER ALE ORANGE INGWER



POCHIERTER OKTOPUS & SHRIMPS-CEVICHE (PERUANISCHE ART MARINIERT MIT LIMETTE, GEMÜSE UND CHILI/KOREANDER), SERVIERT AUF RETTICH, GARNIERT MIT SALATCOCKTAIL

WEISSE BOHNENSUPPE MIT GERÄUCHERTEM THUNFISCH



GEBRATENES ZANDERFILET AUF GESCHMORTEM WEISSKRAUT MIT SPECK, DREIERLEI PAPRIKA UND LIEBSTÖCKL, DAZU BRATKARTOFFEL

ROTWEINBIRNE MIT CALVADOS-SCHOKOLADENSAUCE & CREMIGES EIERLIKÖR-KEKS-PARFAIT



Pro Person € 42,00

GEBÄCK VON DER LINZER TRADITIONSBÄCKEREI BRANDL € 1,50

