



### Aperitifempfehlungen

EIN GLAS "LILA LILLY" mit LILLET ROSE WILD BERRY-TONIC LIMETTENBLATT € 4,60  
 1 GLAS "MARTINI D'ORO ROYAL" mit GINGER ALE ORANGE INGWER € 4,20

## UNSER DEGUSTATIONS-MENÜ IM SEPTEMBER

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.



EIN GLAS "TESTAROSSA" WINZERSEKT MIT HIMBEERMARK

CREMIGES KÜRBIS-MOUSSE & KÜRBISKERN-PESTO, IN ACETO MARINIERTER BUTTERNUT-KÜRBIS, 2 ERLEI KRAUTSALAT, OSSO COLLO, GERÖSTETE KÜRBISKERNE, HERBSTLICHE BLATTSALATE



PIKANTE KUKURUZ-SUPPE MIT KERNÖL, GRISSINI & ROHSCHINKEN



GEBRATENES LACHSFORELLEN-FILET AUF EIERSCHWAMMERL-RISOTTO MIT KIRSCHTOMATEN UND PARMESAN, RUCCOLA



POCHIERTE WEISSWEINBIRNE MIT DUNKLEM MOUSSE AU CHOCOLAT & SCHOKOLADEN "SEMI-FREDDO"



Pro Person € 45,00

GEBÄCK VON DER LINZER TRADITIONSBÄCKEREI BRANDL € 1,50

