



Aperitifempfehlungen

EIN GLAS "LILA LILLY" mit LILLET ROSE WILD BERRY-TONIC LIMETTENBLATT € 4,60
EIN GLAS PRICKELDER WINZERSEKT MIT PREISLBEERMARK € 5,-

UNSER DEGUSTATIONS-MENÜ IM NOVEMBER

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.

"BAAD ANGEL" mit MARTINI FIERO TONIC LIMETTE PREISLBEEREN

MIT ZIEGEN-CAMEMBERT ÜBERBACKENE ROTE RÜBEN SCHEIBEN,
ROTE RÜBEN "HUMMUS" (KICHERERBSEN-CREME) MIT KREN,
MIT WALNUSSÖL-HIMBEERESSIG MARINIERTE BITTERSALATE
(RADICCHIO-ZUCKERHUT-ENDIVIE)

PANNONISCHE KRAUTSUPPE MIT SPECK, LIEBSTÖCKL & RAHMTUPF

MIT KÜRBISKERN-BRÖSLKRUSTE GRATINIERTES RINDSFILET
AUF ERDÄPFEL-GNOCCHI IN KÜRBIS-RAGOUT,
SERVIERT MIT RUCCOLA UND PARMESAN

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

Pro Person € 45,-

GEBÄCK VON DER LINZER TRADITIONSBÄCKEREI BRANDL € 1,50

