



### Aperitifempfehlungen

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

1 Glas PRICKELDER WINZERSEKT MIT PREISLBEERMARK € 5,-

### UNSER DEGUSTATIONS-MENÜ IM DEZEMBER

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

"ZWEI x TAFELSPITZ" VOM KALB (THUNFISCH-KAPERNSAUCE) UND VOM RIND (BERGLINSENSALAT), SERVIERT MIT SALAT-ALLERLEI

KASTANIENSUPPE MIT KOKOSMILCH UND INGWER

MIT ERDÄPFEL-MOZZARELLA-KRUSTE  
GRATINIERTES ROTES WELSFLETT AUF PENNE RIGATE  
IN KÜRBIS-SAUCE MIT KALAMATA-OLIVEN, RUCCOLA

WEIHNACHTLICHES TIRAMISU MIT  
BEEREN-COCKTAIL

Pro Person € 45,-

GEBÄCK VON DER LINZER TRADITIONSBÄCKEREI BRANDL € 1,50

