



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 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.

"BAAD ANGEL" mit MARTINI FIERO TONIC LIMETTE PREISLBEEREN

"HUMMUS" MIT ROTEN RÜBEN UND KREN, KÜRBIS-MOUSSE MIT KÜRBISKERNEN, WINTERLICHES ENDIVIE-CHINAKOHL-RADICCHIO-SALAT-POTPOURRI (WALNUSSÖL/HIMBEERESSIG-DRESSING)
WÜRZIGE PASTINAKEN-CREMESUPPE MIT CURCUMA

MIT BRÖSLKRUSTE ÜBERBACKENES RINDSFILET AUF ERDÄPFEL-GNOCCHI
IN PIKANTER BLAUSCHIMMEL-KÄSESAUCE MIT KOHLSPROSSEN,
GARNIERT MIT ROSA PFEFFER & WALNUSS-PESTO

TIRAMISU MIT ZIMT & EIERLIKÖR,
STRACCIATELLA-JOGHURT-MOUSSE,
SÜSS-HERBER BEEREN-COCKTAIL

Pro Person € 45,-

GEBÄCK VON DER LINZER TRADITIONSBÄCKEREI BRANDL € 1,50

