



Aperitifempfehlungen

GLAS WINZER-SEKT MIT HERB-SÜSSEM PREISLBEER-MARK € 5,-
"LILA LILLY" MIT LILLET ROSE WILD BERRY-TONIC LIMETTENBLATT € 4,60

UNSER DEGUSTATIONS-MENÜ IM FEBRUAR

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

SCHWARZE REIS-KROQUETTEN MIT THUNFISCH &
GERÄUCHERTER THUNFISCH AUF ASIATISCH-SCHARFEM
SOYAKEIME-ROHKOSTSALAT (SOYA-SESAMÖL-DRESSING)

ERDÄPFEL-GRAUKÄSE-SUPPE MIT ROSA PFEFFER

GEBRATENES BLAUFELCHENFILET AUF GESCHMORTEM
WEISSKRAUT MIT SPECK, DREIERLEI PAPRIKA UND
LIEBSTÖCKL, KNUSPRIGE BRATKARTOFFEL

MINZIGES "AFTER EIGHT" PARFAIT,
DUNKLES MOUSSE AU CHOCOLAT,
FRUCHTIGE ORANGENSAUCE

Pro Person € 45,-

GEBÄCK VON DER LINZER TRADITIONSBÄCKEREI BRANDL € 1,50

