



## APERITIF-EMPFEHLUNGEN

GLAS WINZER-SEKT MIT HERB-SÜSSEM PREISLBEER-MARK € 5,-  
GLAS "LILA LILLY" MIT LILLET ROSE WILD BERRY-TONIC LIMETTENBLATT € 4,50



## UNSER DEGUSTATIONS-MENÜ IM MÄRZ



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

"SARDE IN SAOR" ALTVENEZIANISCHES REZEP FÜR SARDINIENFILETS,  
EINGELEGT IN ACETO BALSAMICO MIT ROSINEN UND PINIEN,  
SERVIERT AUF RUCCOLA MIT PARMESANHOBEL

KLEINER TELLER SCHWARZWURZELN "POLONAISE" IN  
KNUSPERBRÖSL MIT KRÄUTERN, GEHACKTEM EI, EIN PAAR  
BRATKARTOFFEL, RETTICH-RADISCHEN-RAHM



FISCHSUPPE A' LA "BOUILLABAISSE" (MIT BRANZINIFILET, SCAMPI,  
ST. PETERSFISCH, ROTBARBENFILET, MUSCHELN UND SEETEUFEL),  
FRISCHES GEMÜSE, ROUILLE UND WEISSBROT-CROUTONS

"OIS TOPF´N" TOPFENKNÖDEL IN  
BUTTERBRÖSL, TOPFEN-EIS UND  
MARINIERTER ERDBEEREN



PRO PERSON € 45,-

GEBÄCK VON DER LINZER TRADITIONSBÄCKEREI BRANDL € 1,50

