



Aperitifempfehlungen

"LILA LILLY" MIT LILLET ROSE WILD BERRY-TONIC LIMETTENBLATT € 4,60
"BAAD ANGEL" MIT MARTINI FIERO TONIC LIMETTE PREISLBEEREN € 4,50

UNSER DEGUSTATIONS-MENÜ IM APRIL

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.

PRICKELNDER WINZERSEKT MIT ERDBEERMARK

"FRÜHLINGS-ERWACHEN" SCHAF-FRISCHKÄSE-TERRINE MIT WALNÜSSEN
UND ROSA PFEFFER, MIT HONIG GRATINIERTER ZIEGEN-CAMEMBERT
AUF ENDIVIE-RADICCIO-WILDKRÄUTER-SALAT (WALNUSSÖL-
HIMBEERESSIG-DRESSING), GREEN SMOOTHIE & SPROSSEN

KLEINER TELLER PIKANTES KICHERERBSEN-DHAL MIT ROTEN RÜBEN UND
ROTEN LINSEN, RETTICH-RAHM UND EIN PAAR BRATKARTOFFERL

GESCHMORTE LAMM-KEULENSCHEIBEN "OSSOBUCO ART" IN
ROTWEINSAUCE MIT KAROTTEN UND STANGENSELLERIE,
DAZU GEBACKENE POLENTA-KNÖDERL

CREMIGES TIRAMISU "CLASSICO"
CAFE "CORETTO" MOUSSE
MIT GRAPPA-ROSINEN

Pro Person € 45,-

GEBÄCK VON DER LINZER TRADITIONSBÄCKEREI BRANDL € 1,50

