



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 MAI

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

FEINE SPARGEL-TERRINE, GEKÜHLTER BLANCHIERTER
ZWEIERLEI SPARGEL & MÜHLVIERTLER ROHSCHINKEN,
BÄRLAUCH-PESTO, BUNTER SALAT-COCKTAIL

GRÜNER & WEISSER SPARGEL (FAM. STÖTTINGER RUFLING)
"POLONAISE ART" IN BUTTER-KRÄUTERBRÖSL, GEHACKTEM EI,
SÜSS-SAUER EINGELEGT KIRSCH-TOMATEN, RUCCOLA

MIT BÄRLAUCH-KRUSTE GRATINIERTES
KLEINES RINDSFILET AUF WEISSWEINRISOTTO
MIT WEISSEM & GRÜNEN SPARGEL, PARMESAN

ERDBEER-JOGHURT-MOUSSE,
CREMIGES KOKOS-TIRAMISU,
MARINIERTER ERDBEEREN

Pro Person € 45,-

GEBÄCK VON DER LINZER TRADITIONSBÄCKEREI BRANDL € 1,50

