



## 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 JUNI

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 ERDBEER-TIRAMISU,  
MARINIERTER ERDBEEREN

Pro Person € 45,-

GEBÄCK VON DER LINZER TRADITIONSBÄCKEREI BRANDL € 1,50

