



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 SEPTEMBER

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.

"TESTAROSSA" WINZERSEKT MIT HIMBEERMARK

KÜRBIS-RICOTTA-MOUSSE & KÜRBISKERN-PESTO, IN ACETO BIANCO
MARINIERTER BUTTERNUT-KÜRBIS MIT ZWETSCHKEN-CHUTNEY,
ORIENTALISCHER KRAUTSALAT, MIT WALNUSSÖL-
HIMBEERESSIG MARINIERTER ENDIVIENSALAT

PIKANTE KUKURUZ-SUPPE MIT KÜRBISKERNÖL,
DAZU ROHSCHINKEN-GRISSINI

GEBRATENE FILETS VON ROTEN MEERBARBEN
AUF CREMIGEM EIERSCHWAMMERL-RISOTTO MIT
KIRSCHTOMATEN UND PARMESANHOBEL

VALHRONA-SCHOKOLADEN-PARFAIT
DUNKLES MOUSSE AU CHOCOLAT
POCHIERTE WEISSWEINBIRNE
WALDBEEREN-SAUCE

PRO PERSON € 45,-

GEBÄCK VON DER LINZER TRADITIONSBÄCKEREI BRANDL € 1,50

