



APERITIF-EMPFEHLUNGEN

"BAAD ANGEL" MIT MARTINI FIERO TONIC LIMETTE PREISLBEEREN € 4,50

"LILA LILLY" MIT LILLET ROSE WILD BERRY-TONIC LIMETTENBLATT € 4,60



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.

WINZER-SEKT MIT HERB-SÜSSEM PREISLBEER-MARK



GEROLLTES RÄUCHERLACHS-HEILBUTT-CARPACCIO MIT CREME FRAICHE UND DILL, SERVIERT MIT KIRSCHTOMATEN, RUCCOLA, WASABICREME & KLEINEN SALAT

SPINATCREMESUPPE MIT SCHAFKÄSE-WÜRFERL

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



HIMBEER "PANNA COTTA", MOUSSE
AU CHOCOLAT, HIMBEER-RAGOUT



PRO PERSON € 46,-

GEBÄCK VON DER LINZER TRADITIONSBÄCKEREI BRANDL € 1,50

