

MENÜ „4-GÄNGIG“

MENÜ 4/A

Alt-Wiener Suppentopf
mit Rindfleisch, Gemüse und Nudeln



Gebratenes Saiblingsfilet
mit Erdäpfelchips und Dillsoße



Schweinsmedaillons vom Grill
mit hausgemachten Nockerln
und Schwammerlsoße



Blätterteig-Topfenstrudel
auf Vanillesoße

MENÜ 4/C

Brokkolicremesuppe
mit gerösteten Mandelsplintern



Kürbiskernnudeln
mit brauner Butter



Klassisches Kalbsrahmgulasch
mit Serviettenknödel



Joghurtcreme
mit marinierten Beeren

MENÜ 4/B

Wachauer Rohschinken
mit Selleriesalat



Spinatcremesuppe
mit knusprigem Speck



Gebratenes Hühnerbrustfilet
mit feiner Pilzfülle, glacierten
Kaiserschoten und Pommes Duchesse



Äpfel im Schlafrock
mit Zimtucker

MENÜ 4/D

Terrine vom Zander
auf Blattsalaten mit Sauce Verte



Kräftige Rindsuppe
mit Kräuterfrittaten



Wiener Tafelspitz
mit Rösterdäpfeln, Apfelkren
und Schnittlauchsoße



Kaiserschmarren
mit Zwetschkenröster

MENÜ 4 / VEGETARISCH

Gemüsekraftsuppe
mit Grießnockerl



Gebratene Pilze
auf marinierten Blattsalaten



Gebackene Medaillons vom Gemüse
mit Sauce Tartar, Kräuterreis und Salat



Fruchtsalat der Saison
auf Wunsch mit Maraschino verfeinert

4-gängig pro Person € 25,50 inkl. Gedeck