

MENÜ „3-GÄNGIG“

MENÜ 3/A

Hausgemachte Sülzchen
mit Lauchzwiebel und Kürbiskernöl



Gebratene Maishendlbrust
auf Schwammerlsoße,
mit jungen Karotten und Spinatnudeln



Flaumige Topfenknödel
mit Zwetschkenröster

MENÜ 3/B

Geräucherter Landschinken
mit Senfgurkenragout



Wiener Kalbsrahmgulasch
mit Paprikastreifen
und hausgemachten Nockerln



Powidltascherln
auf Zimtrahm

MENÜ 3/C

Tafelspitzbouillon
mit Frittaten und Schnittlauch



Gebratenes Zanderfilet
mit würziger Knoblauchbutter,
Paprikagemüse
und Polentaplätzchen



Topfenstrudel
mit Vanillesoße

MENÜ 3/D

Terrine vom Zander
auf Paprikavinaigrette



Wiener Tafelspitz
mit Wurzelgemüse,
Röstkartoffeln, Apfelkren
und Schnittlauchsoße



Joghurtnockerln
auf Fruchtspiegel

MENÜ 3/VEGETARISCH

Kürbiscremesuppe
mit gerösteten Kernen



Hausgemachter Gemüsestrudel
mit Brokkoli und Romanesco,
serviert mit Kressesoße und Salat



Vanilleeis mit Erdbeeren
und Schlagobers

3-gängig pro Person € 26,00 inkl. Gedeck