

## MENÜ „4-GÄNGIG“

### MENÜ 4/A

Hausgemachtes Tafelspitzsülzchen  
mit Lauchzwiebel und Kürbiskernöl



Kräftige Rindsuppe mit Leberknödel



Wiener Zwiebelrostbraten  
mit knuspriger Zwiebel, Salzgurke,  
Kartoffelauflauf und Bohnenbündchen



Kaiserschmarren  
mit Zwetschkenröster

### MENÜ 4/B

Pastete und Terrine vom Reh  
mit Orangengelee und Preiselbeersöße



Kräftige Rindsuppe mit Frittaten



Medaillons vom Schweinslendchen  
auf Paprikasöße,  
mit Gemüse und Schupfnudeln



Frische Früchte der Saison  
mit Pistazieneis und Eierlikör

### MENÜ 4/C

Tiroler Landrauchschinken  
mit Honigmelone



Wiener Kartoffelsuppe  
mit Speck und Pilzen



Glaciertes Hühnerbrüstchen  
mit Rahmchampignons, Tomatenrisotto  
und buntem Gartengemüse



Mokkamousse im Baumkuchenmantel  
mit marinierten Früchten

### MENÜ 4/VEGETARISCH

Gebackene Käsemedaillons  
auf knackigem Blattsalat



Klare Gemüsesuppe mit Grießnockerl



Mit Tofu gefüllte Mangoldblätter  
auf gebratenen Austernpilzen,  
mit Kräuterkartoffeln



Mohr im Hemd  
mit Schokoladensoße und Schlagobers

4-gängig pro Person € 30,00 inkl. Gedeck