

MENÜ „3-GÄNGIG“

MENÜ 3/A

Mousse von der Räucherforelle
auf Gurkenspaghetti,
mit Tomatenfond und Oberskrenschäum



Filet vom Schneebergland.Schwein
auf Sellerie-Erdäpfelpüree,
serviert mit glacierten Erbsenschoten



Mousse von dunkler Schokolade
mit Weichselragout

MENÜ 3/B

Paprikaschaumsuppe
mit Sesam-Blätterteigstangerl



Filet vom Maishuhn
auf Risottotalern,
mit Artischockenconfit



Carpaccio von der Ananas
mit Zitronengras-Erdbeer-Espuma

MENÜ 3/C

Erdäpfel-Blutwurstlasagne
auf Rucolasalat, mit Joghurt-Kräuterdip



Geschmorte Kalbsbackerl
mit Briocheauflauf
und glaciertem Gemüse der Saison



Honig-Joghurtmousse
mit saisonalem Röster

MENÜ 3/D

Rindsuppe
mit Palatschinkenroulade



Gebrautes Zanderfilet
auf Peperonata, mit Polentaterrine
und gelbem Paprikaschaum



Überbackene Topfenpalatschinken
mit Vanillesoße

MENÜ 3/VEGETARISCH

Gemüsetatare mit Nüssen
an Blattsalat mit Balsamicoreduktion



Trilogie von Melanzani & Zucchini
(gebacken, als Türmchen und Ragout)
serviert mit Erdäpfelchips



Sauerrahm-Dalken
mit Beerenobers

3-gängig pro Person € 24,50 inkl. Gedeck