

MENÜ „4-GÄNGIG“

MENÜ 4/A

Rindsuppe
mit Grießnockerl



Tagliatelle mit Flusskrebse
in Noilly Prat-Soße



Medaillons vom Schneebergland.Schwein
im Speckmantel, mit Pommes Maccaire
und Balsamicotomaten



Kipferlschmarren
mit Zwetschkenragout und Kernöl-Vanilleeis

MENÜ 4/B

Räucherlachs-Tatare
mit Dill, an Blattsalaten



Topinamburschaumsuppe
mit Schwarzbrotcroutons



Kalbsrückenschnitte
unter der Kräuterkruste
mit glaciertem Gemüse und Erdäpfelschaum



Mohnparfait
mit Beerenröster

MENÜ 4/C

Geflügelgalantine
mit Pistazien und Preiselbeerbirne



Consommé vom Rind
mit Kräuternockerln



Gebratenes Zanderfilet
auf Mango-Salsa und Basilikumrisotto



Schokoladenbonbons
mit Marillenragout

MENÜ 4/D

Getrüffelte Erdäpfelcremesuppe
mit Obershaube



Lachsfilet auf Erbsenpüree,
mit Noilly Prat-Schaum



Gebratenes Hühnerfilet
auf rahmigen Gnocchi, mit Kaiserschoten



Johannisbeer-Mousse
mit frischen Früchten

MENÜ 4 / VEGETARISCH

Ziegenfrischkäse
auf Rote Rüben-Carpaccio,
mit Balsamicoreduktion



Klare Gemüsesuppe mit Kaiserschöberln



Risotto mit Pilzen
und frischem Parmesan, dazu Blattsalat



„Trilogie von der Erdbeere“
als Espuma, mariniert und als Mousse

4-gängig pro Person € 28,00 inkl. Gedeck