

## 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