

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