

## MENÜ „5-GÄNGIG“

### MENÜ 5/A

Marinierter Tafelspitz  
mit Krenrahm



Klare Hühnerkraftsuppe mit Gemüse



Hausmachernudeln in Kräuterrahm  
mit gebratenen Wallerwürfeln



Brust von der Flugente  
auf Hagebuttensoße, mit Mandelbällchen  
und Weichsel-Rotkraut



Mousse von heller  
und dunkler Schokolade

### MENÜ 5/B

Mousse von Forelle und Lachs  
auf Paprikasoße mit kleinem Salat



Tomatenessenz mit Geflügelnockerl



Gebratenes Perlhuhnbrüstchen  
auf Jungzwiebeln, mit Kartoffelschiffchen  
und saisonalem Gemüse



Schweinslendchen im Gemüsemantel  
mit jungen Karotten und Pastinakenpüree



Nougat-Topfenknödel  
auf Pistazienspiegel

### MENÜ 5/DAS WIENERISCHE

Gabelbissen vom Tafelspitz  
mit Kräutersoße



Kräftige Rindsuppe mit Povesen



Gedämpfter Donauschill  
auf Gemüsestreifen, mit frischem Kren,  
Salzkartoffeln und Schnittlauchsoße



Gebackene Brust vom Maishuhn  
gefüllt mit Frischkäse,  
auf Lauchcreme und Karottenperlen



„Wäschermädel“ und „Schlosserbuben“  
auf Himbeerspiegel

### MENÜ 5/VEGETARISCH

Schwammerlterrine  
auf Selleriesalat mit Apfel-Nusssoße



Kürbissuppe mit gerösteten Kernen



Spinatknödel  
mit brauner Butter und Parmesan



Gemüseroulade mit Vielkornfülle  
auf würziger Paprikasoße,  
mit Sesamkartoffeln



Topfenmousse  
mit frischen Früchten  
und Waldbeersoße

5-gängig pro Person € 34,00 inkl. Gedeck