



SCHICK-HERINGSSCHMAUS

am Aschermittwoch,
6. März 2019, um 18.30 Uhr



Frische Austern „Fines de Claires“

Das Beste vom Lachs
mit Oberskren und Obers-Dillsenf

Aus heimischen Gewässern

Crème Brûlée vom geräucherten Karpfen, Tartar vom Saibling und Galantine von der Forelle
mit Preiselbeergelee

Feine Auswahl an Sülzchen und Terrinen

mit Avocado-Wasabicreme

Hausgemachte Heringssalate in verschiedenen Marinaden

Spezialitäten vom Schneebergland

mit hausgemachten Antipasti

Bouillabaisse von heimischen Fischen

Kräftige Rindsuppe mit Grießnockerl

Gebratenes Saiblingsfilet in Rieslingsoße

Zander im Kürbiskernmantel

Piccata von der Jakobsmuschel

Rotes Garnelencurry mit Kokosmilch

Spaghetti mit Muscheln und Soße Arrabbiata

Lachsschnitte mit Frischkäsekruste

Rosa gebratene Beiried

Beilagen:

Petersilienkartoffeln, Liebstöckelrisotto, gebratene Polenta, Basmatireis,
glaciertes Wurzelgemüse, Letschogemüse, geschmortes Fenchelgemüse

Wachsweiches Schokoladensoufflé

Panna Cotta mit marinierten Beeren

Kokos-Nougatmousse im Glas

Frischer Fruchtsalat

Auswahl an Pétits fours

Österreichische Käseauswahl

€ 75,00 pro Person

inklusive Aperitif, Musik, Gedeck und aller Steuern.

Lieber Gast,

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
ersehen Sie direkt am Buffet anhand der jeweiligen Speisenbeschriftung samt Legende.