



Abendmenü

Salat

Knackige, bunte Salate
mit Dressings Ihrer Wahl

Vorspeisen

Mit Kräutertopfen gefülltes Rinderfilet
mit Madeiraaspik, kleiner Salatrose
und Preiselbeer-Rosmarinmarinade

oder



Hausgemachte Paradeisertagliolini
mit gebratener Seezunge und Sellerieheu

Suppe/Saft

Klare Rinderkraftsuppe
mit Grießnockerl und Kräutergarnitur



oder

Aufgeschlagenes Süppchen vom jungen Knoblauch
mit Schwarzbrotcroûtons und Thunfischtatare

oder

Frisch gepresster Orangensaft
mit Ingwer und rotem Chili



Leichte kulinarische Küchel!



Regionale Köstlichkeiten!

Hauptgericht



1 Medaillons vom Steinbutt „Wildfang“
an Portweinglacé mit Vichkarotten
und gebratenen Würfelkartoffeln

oder

2 Erlesenes vom Grill
aus Rind, Pute, Schwein
mit Currybutter, Steak-Pommes
und sautiertem, mediterranem Gemüse

oder



3 Kalbsrahmgulasch mit Apfelaromen
weißer Serviettenschnitte und Mandel-Brokkoligemüse

oder



4 Buntes Frühlingsgemüse
mit Erdäpfelmousseline und pochiertem Ei

Dessert/Käse

Internationales Käsebuffet

oder

Sautierte Ananas
mit Rumrosinencreme

Kindergericht

Kleines Kinderbuffet aus unserer Schauküche

