

Winterliche Menüs

Dezember, Januar, Februar

Menü I

Selleriecremesuppe
mit Schinkenchips

Geschmorter Kalbstafelspitz an Sherrysauce
mit glasiertem Karottengemüse
und Semmelknödelsoufflé

Parfait von Mandel-Krokant
mit Apfelspalten und Zimtsauce

Pro Person € 29,00

Menü II

Kürbissamtsuppe
mit gerösteten Kernen und feinstem Kernöl

Rückensteak vom Milchkalb
auf Waldpilzsauce
mit Gartengemüse und gebutterten Nudeln

Hausgemachter Apfelstrudel
mit Koriander-Vanillerahmeis

Pro Person € 35,00

Menü III

Dialog von der Ente
Rillettes und geräucherte Brust
mit Birnen-Chutney und Feldsalat

Essenz von Edelfischen
mit Lachsklößchen

Medaillons von Hirschkalbsrücken unter der Kardamomkruste
mit kalt gerührten Preiselbeeren,
Wirsingköpfchen und Haselnussspätzle

Gewürz-Zitrusfrüchten
mit Grand Marnier-Sabayon überbacken
und Schokoladen-Sorbet

Pro Person € 39,00
Ohne Suppe pro Person € 36,00

Menü IV

Carpaccio von Lachs und Seeteufel
mit Limettenvinaigrette und winterlichen Salatspitzen

Wildessenz
mit getrüffeltem Grießnockerl

Doradenfilet vom Grill
mit Oliven-Crostini
auf Tomaten-Zucchini ragout

In Balsamicosud pochiertes Rinderfilet
mit Gemüsebouquet in Kohlrabikorbchen
und Dauphinkartoffeln

Warmer Schokoladenkuchen
mit Rotweineis

Pro Person € 49,00
Ohne Vorspeise oder ohne Zwischengang € 42,00
Ohne Suppe € 46,00