



Menü zum Valentinstag



Geflämpter Ziegenkäse

Rübencarpaccio / Walnüsse / Honig / Ruccola / Krensauce

od.

Beef Tatare

mit knusprigen Bauernbrot
Kapern/Roter Zwiebel/ Salzbutter

Süßkartoffel - Ingwer - Suppe

mit Herzschöberl und knusprigem Koriander

Zweierlei vom Tafelspitz

Klassisch & kurzgebraten vom Kalb Rose
auf eingemachtem Wurzelgemüse
mit Schnittlauchsauce und Krentascherl

oder

Gegrilltes Lachsforellenfilet

auf Zitronen - Graupen - Risotto
mit Hartkäsechips und mariniertem Vogerlsalat

Heiße Liebe & Schokomousse

Schokocreme - heiße Himbeeren - Vanilleeis

Preis pro Person € 42,00



Menü zum Valentinstag

Vegetarisch

Geflämmtter Ziegenkäse

Rübencarpaccio / Walnüsse / Honig / Ruccola / Krensauce

Süßkartoffel - Ingwer - Suppe

mit knusprigem Koriander

Gebratene Kräuterseitlinge & Roter Spitzpaprika
auf Zitronen - Graupen - Risotto
mit Hartkäsechips und mariniertem Vogerlsalat

Heiße Liebe & Schokomousse

Schokocreme - heiße Himbeere - Vanilleeis

Preis pro Person € 29,00

(Nur auf Vorbestellung)

Vegan

Rote Rübencarpaccio

Walnüsse / Ruccola / Kren

Süßkartoffel - Ingwer - Suppe

mit knusprigem Koriander

Gebratene Kräuterseitlinge & Roter Spitzpaprika
auf Zitronen - Graupen - Risotto

mit mariniertem Vogerlsalat

Schoko - Nougat - Törtchen

heiße Himbeeren - Beerensorbet

Preis pro Person € 26,00

(Nur auf Vorbestellung)

