



Menü zum Valentinstag



Geflammter Ziegenkäse

Rübenscarpaccio / Walnüsse / Honig / Ruccola / Krensaucce

od.

Beef Tatar

mit knusprigen Bauernbrot
Kapern/Roter Zwiebel/ Salzbuttre

Süßkartoffel – Ingwer – Suppe

mit Herzschorberl 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)

