

DAS MENÜ

Mousse vom Bioschafkäse
auf roten Rüben Confit

Leichte Tomatensuppe

Rosa geschmorter Kalbstafelspitz
im Madeirasaftl auf sämigem Polenta

oder

Gegrillte Medaillons vom Schwein
im Kapernrahm auf hausgemachten Gnocchi

oder

Erdäpfel Mangoldstrudel
mit Knoblauchcreme

Creme Brulee mit Sorbet

Empfehlung zum Dessert:
Spätlese Cuvée Weingut Kracher, Illmitz

DAS MENÜ

Tatar von der Räucherforelle
mit Honig Senfsauce

Kräftige Rindsuppe
mit Schöberl

Saltimbocca vom Maishendl
in leichter Rieslingsauce mit knusprigen Risottobällchen

oder

Saftig Geschnetzeltes vom Biorind
mit Erdäpfelroulade und grünen Bohnen

oder

Gemüselasagne
auf Tomatensauce

Topfensouffleschnitte
mit Vanilleschaum

Empfehlung zum Dessert: Spätlese Cuvée
Weingut Kracher, Illmitz

DAS MENÜ

Falafel
auf Quinoa

Kräftige Rindsuppe
mit Frittaten

Rosa gebratene Flugentenbrust
im Rosmarinsaftl auf Mangold mit roten Linsen

oder

Gegrilltes Schweinerückensteak
auf Zucchini Paprikagemüse mit Ofenkartoffel
und Sauerrahm

oder

Eierschwammerl a la Creme
mit Serviettenknödel

Warmer Schokolade Nusskuchen mit Vanilleeis

Empfehlung zum Dessert: Spätlese Cuvée
Weingut Kracher, Illmitz

DAS MENÜ

Mostviertler Bauernsalat
mit sautierten Eierschwammerln und Speckkrusteln

Zucchinicremesuppe

Sautiertes Hirschkalbsschnitzel
in sämiger Wacholdersauce auf hausgemachten
Schupfnudeln mit Rotkraut

oder

Gebratenes Zanderfilet
in der Erdäpfelkruste auf mediterranem Gemüse

oder

Kichererbsen Bohnen Chili
mit Basmatireis

Wachauer Marillenknödel

Empfehlung zum Dessert: Spätzle Cuvée
Weingut Kracher, Illmitz