

# GENUSSMENÜ

MONTAG, 22. JUNI 2026

Gesalzene Butter | Kürbiskernaufstrich

---

Auswahl an bunten Salaten vom Buffet  
Dreierlei Dressing | verschiedene Toppings

## KALTE VORSPEISEN

Bündner Fleisch  
Melonencocktail

---

Obatzda  
Süße Paprika | Laugenstange

## SUPPEN

Klare Gemüsesuppe  
Gemüsewürfel

---

Spargelcremesuppe  
Spargelspitzen

## WARME VORSPEISEN

Schweinsbackerl  
Selleriepüree | Karotte

---

Tempura Gemüse  
Reis | Chilicreme

## HAUPTGERICHTE

Kalbsfilet  
Kräuterrahmsauce | Kartoffelgratin | buntes Gemüse

---

Heilbuttfilet  
Wurzelgemüse | Knoblauchschaum | schwarzes Risotto

---

Gerstengraupen  
Rotweinschalotten | Saubohnen | Karottenstroh

## DESSERT

Erdbeer-Basilikum-Dessert  
Erdbeer-Basilikumsorbet | Namelaka

Käsevariationen | Chutneys | Senf | Brot und Baguette

## APERITIF

Campari Milano € 9,20  
Campari | Prosecco | Soda

Champagne Barons de Rothschild Brut € 16,50

Hausgemachte Limonaden 0.5 l € 8,20  
Gurke  
Rhabarber  
Erdbeere

## WEINEMPFEHLUNG

2024 Grauer Burgunder Ried Gebirg' € 41,00  
Gschweicher | Röschitz | Weinviertel

2019 Pinot Noir Golser € 51,00  
Juris Stieglmair | Gols | Neusiedlersee

## DIGESTIF

Waldhimbeere Edelbrand 2 cl € 9,40

2018 Traminer Auslese € 5,60  
Kracher | Illmitz | Burgenland