

GENUSSMENÜ

S A M S T A G , 2 4 . J Ä N N E R 2 0 2 6

Gesalzene Butter | Kidneybohnenaufstrich

Auswahl an bunten Salaten vom Buffet
Dreierlei Dressings | verschiedene Toppings

KALTE VORSPEISEN

Marinierter Oktopus
Zitronen-Joghurt-Dip | Oliven

abgeflämmt Ziegenkäse
Birnenkompott | Brotchip

SUPPE

Kresseschaumsuppe
Geräucherte Gänsebrust

Tomatenconsommé
Krennockerl

WARME VORSPEISE

Pasta aus dem Parmesanlaib
Verschiedene Pasta mit Toppings und Parmesan

HAUPTGERICHTE

Hirschrücken
Kartoffelgratin | Sprossenkohl

Butterfischfilet
Kräutermousse | schwarzer Risotto | Safransoße

Vegetarische Moussaka
Fetakäse

DESSERT

Schokoladen Profiteroles

Käsevariationen | Chutneys | Senf | Brot und Baguette

A P E R I T I F

Martini Spritz	€ 12,80
(Martini Bianco Tonic Prosecco Gurke Pfeffer)	

Champagne Barons de Rothschild Brut	€ 16,50
-------------------------------------	---------

Hausgemachte Limonaden	0.5 l	€ 8,20
Zitrone-Ingwer		
Preiselbeere		
Grapefruit		

W E I N E M P F E H L U N G

2023 Grüner Veltliner	€ 69,00
Ried Hinter der Burg Federspiel DAC	
Prager Weißenkirchen Wachau	

2020 Bela Rex BIO	€ 98,00
Cabernet Sauvignon Merlot	
Albert Gsellmann Deutschkreuz Mittelburgenland	

D I G E S T I F

Grappa Nonino "Il Merlot"	€ 4,60
---------------------------	--------

2018 Traminer Auslese	€ 5,60
Kracher Illmitz Burgenland	