

ZUM ALTEN Wasserschlossl

Menü 1

Bunte Blattsalate, fein mariniert,
mit Fetakäse im Kürbismantel
und Mango Chutney (A/J)



Maronencremesuppe
in der Kaffeetasse
(A/G/I)



Rehrücken, rosa gebraten,
mit Blaukraut, glacierten Apfelspalten,
Dauphinkartoffeln und Rotweinsauce
(A/C/G/I)



„Schokoladentrilogie“,
mit Zartbitterschokoladenmousse,
Schokoküchlein, Schokoladeneis
und frischen Früchten (A/C/G)

Menüpreis:

54,00 €

Menü 2

Geräucherte Entenbrust mit Kürbisrelish,
Balsamico Zwiebel, Brotchips
und buntem Salat (A/J)



Steirische Kürbissuppe mit Kernöl und
gerösteten Kürbiskörnern (G/F/L)



Saiblingsfilet, vom Grill, mit buntem Gemüse,
Duftreis und Kräuterschaum (A/D/G)



„Topfenocken in Haselnuss-Butterbrösel“,
mit Beerengrütze und Bourbon-Vanilleeis
(A/C/G)

Menüpreis:

48,00 €

Aperitifempfehlung

Lustau Vermut Rosé mit Tonic Water

(0,2 l) 6,50 €

Fränzi Prosecco mit Heidelbeer-Ingwer Likör

(0,1 l) 4,50 €

Crodino Spritz (alkoholfrei)
(Crodino – Bitter Lemon – Gurke)

(0,2 l) 5,90 €

Weinempfehlung

Sauvignon Blanc,
Weingut Fischer,
Baden, Deutschland

0,10 l 5,00 €
0,20 l 8,90 €
0,50 l 19,80 €
0,75 l 25,00 €

