

Menü I

Paprika-Panna Cotta
mit italienischem Rohschinken und Salatbukett

**

Schaumsuppe vom Blattspinat
mit pochiertem Wachtelei

**

Rosa gebratener Lammrücken
mit dreierlei Bohnen und Rosmarinpolenta

**

Tonkabohnencreme
mit Erdbeersalat

Gedeckpreis pro Person € 43,50

Menü II

Knackiger Blattsalat
mit Kerndl, Grana Padano, Mangodressing
und Geflügel-Satay

**

Geeiste Gurkensuppe
mit marinierten Shrimps

**

Gebratenes Renkenfilet
mit ZucchiniGemüse und Safranrisotto

**

Mousse vom Pfirsich
mit Vanilleparfait und Himbeersauce

Gedeckpreis pro Person € 39,50

Menü III

Carpaccio von der Roten Bete
mit Matjes-Tatar und Sauerrahm

**

Schaumsuppe vom Bärlauch
mit Brättnockerl und Käsecrostini

**

Rosa gebratener Rinderrücken
mit Gemüsebukett und Kartoffel-Oliven-Gratin

**

Joghurt-Grieß-Flammerie
mit marinierten Aprikosen

Gedeckpreis pro Person € 40,50

Menü IV (*Vegan*)

Spinat-Cous Cous-Bällchen
mit Spargelsalat und Tomatenvinaigrette

**

Karotten-Ingwer-Suppe
mit Lauchstroh und Grissini

**

Ofenkartoffel
mit Auberginencreme, und mediterranem Gemüse

**

Rhabarber-Tiramisu

Gedeckpreis pro Person € 33,50