

5-GANG MENÜVORSCHLAG

Rehnüsschen im Brotmantel
auf Pastinakenpüree und Preiselbeerjus

Consommé mit Steinpilzteigtäschchen

Bodenseefelchen auf Champagnerkraut
und Erdäpfelbuchteln

Rindsfilet vom Bregenzerwälder Babybeef
und Kalbsrücken an Rotweinglace
mit Schalottenrisotto und kleinem Gemüse

Dessertbuffet
Panna Cotta, Crème Brûlée,
Tobleronemousse,
Schwarzwälder-Kirsch im Glas

ABENDMENÜ EUR 68,00 pro Person inkl. 10% USt.

APÉRO

Roséwein
Rosé Blaufränkisch 2015
Weingut Franz Schindler, Mörbisch, Burgenland

WEINEMPFEHLUNG

Weißwein
Grüner Veltliner 2016
Weingut Forstreiter, Kremstal, Niederösterreich

Rotwein
Grand Reserve Rosalia
Blaufränkisch 2011
Weingut Herbert Lassl, Sigleß, Burgenland

Süßwein
Beerenauslese 2015
Weingut PMC Münzenrieder, Apetlon, Burgenland

