

Menüvorschlag 1

Hausgemachte Geflügelleberpastete / Johannisbeeren / Josefbrot

Kabeljau / Fenchel / Kräutersaitlinge (*)

geschmorte Ochsenbackerl / Kartoffel-Sellerie-Stampf

Rhabarber-Himbeer-Crumble / Vanilleeis

Menüvorschlag 2

4 verschiedene Antipasti / Brotauswahl
(z.B. Paprika mit Schafskäse, Auberginen in Zwiebeln und Sahne,
Zucchini und Minze, Kartoffeln mit Babyleaf, ...)

Berglinsen / Gemüsewürfel / Sommersalat / gebratener Waller (*)

Kalbsgulasch in Estragonsoße mit Pilzen / Polentaschnitten

Walnuss-Schokoladenkuchen / Waldbeeren

Vegetarische Speisevorschläge, die Fleisch oder/und Fisch ersetzen

Roquefort-Birnen-Nuß-Pastete

Karotten-Schafskäse-Lasagne oder
Wildreispfanzerl auf geschmorten Tomaten-Spitzkraut

3 Gänge 39,- € p.P.

4 Gänge/mit Zwischengericht (*) 48,50 € p.P.

Menüvorschlag 3

ein einfaches Drei-Gang-Menü 32,- € p.P.

Pastinaken-Orangensuppe

Schweinebraten italienische Art
Gratin dauphinois

Mohncreme mit Sauerkirschen

Unsere Lebensmittel sind bio-zertifiziert (DE-ÖKO-037)