



**Katenschinken mit  
eingelegtem Spargel,  
gehacktem Ei, Schnittlauch**



**Weißer Tomatensuppe mit  
Concassée und Crôtons**



**Zander mit  
Weißweinschaum,  
Safranrisotto, grünem  
Spargel und  
Brunnenkresse**



**Rhabarberküchlein mit  
Sorbet und Vanillecrème**

**54,-€/ Person**

**Gebackener Ziegenkäse  
mit Rhabarber,  
Staudensellerie,  
Steirischem Kernöl und  
Löwenzahn**



**Consommé vom Rind mit  
Markklößen und  
Schnittlauch**



**Kotelett vom Duroc-  
Schwein mit Kohlrabi und  
Bärlauch- Semmelknödel**



**Topfenschaum marinierte  
Erdbeeren und Sorbet**

**54,-€/ Person**

**Lauwarmer Saibling mit  
Kartoffeldressing, Gurke,  
Radieschen, Frisee und  
Kerbelcreme**



**Rosa gebratenes Kalbsfilet  
mit Nudelgratin und  
Frühlingsgemüse**



**Winzersektsuppe mit  
Waldbeeren und  
Joghurteis**

**49,50 €/ Person**

**Menüvorschläge bis Juni**



**Marinierter  
Kalbstafelspitz mit  
Brotcrème, Pfifferlingen  
und Kopfsalat**



**Weißer Tomatensuppe mit  
Concassée und Croûtons**



**Gebatener Zander mit  
Rieslingschaum,  
Schmorgurken und  
Kartoffel- Speck- Püree**



**Holunderschaumsuppe mit  
Waldbeersorbet**

**56,50 €/ Person**

**Tatar vom Rind mit  
Kräutersalat und  
Bauernbrot**



**Kalte Gurkensuppe mit  
geräucherter Forelle und  
Dill**



**Brust vom  
Schwarzfederhuhn mit  
glasierten Kirschen,  
Pfifferlingen und  
Kartoffelschmarrn**



**Topfenschaum mit  
marinierten Waldbeeren  
und Schokoladenerde**

**55,-€/ Person**

**Gebeizte Lachsforelle mit  
Buttermilch, Fenchel,  
Tomate und Holunder**



**Rosa gebratenes Kalbsfilet  
mit Krautfleckerl und  
Marillen**



**Schokoladenkuchen mit  
Kirschkompott und  
Joghurteis**

**51,50 €/ Person**

**Menüvorschläge bis  
September 2016**