

Aschermittwochsbuffet

Als Aperitif:

Orangen-Cranberry Spritz 0,25l €4,90

Drappier Rose Champagner 0,1l €12,90

Unsere Weinempfehlung:

Sauvignon Blanc Ried Kranachberg
Domaine Kilger, Firenze, 1/8 € 3,80

Cuvée Johannicberg (ME, CS)
Weingut Klein, Weinviertel, 1/8 €3,90



... ein Genuss,
fast zu sein ...

14. Feber 2024



Fisch- und Meeresfrüchtespezialitäten ...vom Buffet

Marinierte Crevetten im Nudelteigtascherl

Shrimpscocktail mit Ananas auf fein mariniertem Radiccio

Räucherfischterrinen mit Thaispargel

Geflämmte Jakobsmuschel auf Erbsencreme mit Grammerln

Vitello Forelatto mit knusprigen Kapernbeeren

zweierlei Heringsalat

Octopussalat mit Mangold

Frühlingsrollen mit Garnelen und Soja Sauce

Thunfischtartar auf Gurkensalat

Adriatische Fischsuppe | Karotten-Ingwer Cremesuppe

... als Hauptspeise servieren wir Ihnen:

Medaillons vom Seeteufel auf Fenchelrahm
mit Fregola Sarda und Dillespuma

oder

Tranchen vom Rinderfilet auf Perlwiebel-Pilzragout
dazu Kartoffelgratin und Gemüsemelange

Dessertvariation vom Topfen

Menü €59,90 je Gast

Das Angebot kann aufgrund Verfügbarkeit variieren!

Am 14. Feber am Abend leider kein a la Cart Betrieb!

Bei allergenen Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Service-Team!