

ab 18.00 Uhr

Unser Küchenchef Didi & sein Team empfehlen...

Vorspeise / starter

Duett von der Garnele

BBC Garnele & Garnele im Backteig

Kartoffelplätzchen / Kräuterdip (ABCG) € 18,80

Shrimp duet BBC shrimp & shrimp in batter Potato biscuits / herb dip Parsnip cream

* * * * *

Suppe / soup

Pastinaken-Crème-Suppe mit Knoblauchcroûtons (ACG) € 10,50

soup with garlic croutons

* * * * *

Hauptspeisen / main course

Rosa gebratene Lammkrone

auf Preiselbeer-Burgunderjus

dazu **Ratouille** und **Aligot** (AGO) € 38,90

Pink roasted crown of lamb on cranberry-burgundy jus served with ratouille and aligot

Mittelstück vom norwegischem Fjordlachs € 32,90

Safran-Risottoreis / Dill-Sahnesauce / Gemüse der Saison (ADGO)

Centerpiece of Norwegian fjord salmon

Saffron risotto rice / dill cream sauce / seasonal vegetables

* * * * *

Dessert / dessert

Mousse von der weissen Schokolade € 12,20
mit frischen Früchten und Orangengelee (CGO)

White chocolate mousse with fresh fruit and orange jelly

passend zum Dessert 1/16 Glas Auslese

Weingut Martin Pasler, Bgld. € 5,50

and a glas of sweet wine

**gerne können die Gerichte
auch einzeln bestellt werden**

the dishes can also be ordered individually

Menü-Preis Fleisch (ohne Weine) € 69,80

Menu price meat (without wine)

Menü-Preis Fisch (ohne Weine) € 64,60

Menu price fish (without wine)

Weinempfehlung - Magnum

Weisswein:

Weissburgunder Reserve 2013

WG Dürnberg, NÖ
Magnum 1,5l € 83,00

Roséwein:

HILL ANGEL Rosé 2022

WG Leo Hillinger, Jois/Bgld.
Magnum 1,5l € 88,00

Rotweine:

AMISTAR 2020

Cab.Sauv.-Merlot-Lagrein

WG Peter Sölva, Kaltern/Südtirol

Jahrg. 2020 Magnum 1,5l € 160,00

Jahrg. 2015 Jeroboam 3,0l € 330,00

Gerne bringen wir ihnen die **Weinkarte!**
We are happy to bring you the **wine list!**