

Menü Restaurantwoche 19.02.-25.02.2018

Vorspeise

Mariniertes Matjesfilet serviert mit eingelegtem, süß-saurem rotem Zwiebel
auf Salat von der Schwarzwurzel und Rucola,
mariniert mit Passionsfruchtdressing

oder (vegetarisch)

Gebratener, marinierter Tofu auf geschmortem Kohlrabi,
anbei Salat von der Schwarzwurzel und Rucola,
mariniert mit Passionsfruchtdressing

Suppe (gegen Aufpreis)

Suppe vom Sauerrahm mit Nockerl von Speck und Ananas,
darauf steirisches Kürbiskernöl

oder (vegetarisch)

Suppe vom Sauerrahm mit Nockerl von der Ananas und Thymian,
darauf steirisches Kürbiskernöl

Hauptgericht

Rosa gebratene Flugentenbrust gereicht auf Pastinakenpüree mit mariniertem Vogerlsalat,
dazu cremige Kohlsprossen, Sauce Demi-Glace mit Sherry und geröstete Mandeln

oder (vegetarisch)

Hausgemachte Tagliatelle, geschwenkt in Sauce von Kräuterseitlingen,
dazu mit Apfel-Balsamico-Glace marinierter Vogerlsalat und Späne vom Pecorino-Käse

Dessert

Warme Birnen-Tarte mit Cranberry-Vanilleeis,
dazu dunkle und weiße Schweizer Schokolade

Preis für 3 Gänge: € 29,50 ohne Couvert

Preis für 4 Gänge: € 34,- ohne Couvert