

## **VORSPEISEN**

Tatar vom Angusrind / getrocknete Kirschparadeiser

Hausgebeizter norwegischer Graved-Lachs / Dill Joghurt

Variation von geräucherten Meeresfischen / Senf-Dillsauce

Stein-Garnelen-Cocktail mit Mango und Minze

Vitello tonnato (Kalbs-Tafelspitz) mit Thunfisch-Kapern-Sauce)

Wiener Schinken vom Duroc Schwein

Gebratenes und mariniertes Gemüse Melanzani, Zucchini, Champignons und bunter Paprika

## **SUPPE**

Kürbiscremesuppe mit steirischen Kernöl Rinderconsommé mit Frittaten



## **HAUPTSPEISEN**

Rosa gebratenes Roastbeef vom Angus-Rind / Portweinjus
Erdäpfelgratin / gebratenes Gemüse
Gegrillte Steingarnelen / Kräuter-Knoblauch-Butter
Gebratene Lachsforellenfilets / Trüffel-Risotto

Hausgemachte Steinpilzravioli / Trüffelbutter / Rukola

Rotes Kokos-Gemüse-Curry / Jasminreis

## DESSERT/KÄSE

Mini-Windbeutel / Schokoladeglasur

Topfenknödel / Butterbrösel / Beerenröster

Frischer Fruchtsalat / Maraschino

Schokolade-Amaretto-Mousse (Vegan)

Variation von süßen Terrinen mit Erdbeer-Minzsauce

Käsebrett / Österreich/Frankreich/Italien Brotkorb

Preis pro Person 55 €

