

Silvester 2009

Sektcocktails als Aperitif

Prosecco mit Rosensirup
€ 3,20

Rieslingsekt mit frischem Blutorangensaft
€ 3,20

Unsere Spezialität als Aperitif

Apfeltranger Bier „dunkel“ 0,1 l
€ 1,00

Weinempfehlung weiß und rot

2006er Baron de Ley, Viura
Rioja
spritziger Weißwein
mit einer vielschichtigen Aromenvielfalt
0,75 l € 19,00

2001er Baron de Ley, Tempranillo
Reserva, Rioja, Barrique
trocken, kräftig, fruchtige Note
0,75 l € 26,00

Kleines Menü

Zweierlei Petersiliencremesuppen mit frittierten
Petersilienwurzelstreifen und Grießnockerl

Kalbsfilet aus dem Heurauch, rosa gegart,
auf gebratenem Gemüse
mit Braumalzschupfnudeln

Dessertperspektiven 2010
Euro 27,50

Großes Menü

Mediterraner Vorspeisenteller
mit Olivenbrot

Zweierlei Petersiliencremesuppen mit frittierten
Petersilienwurzelstreifen und Grießnockerl

Lachsmedaillons aus dem Buchenholzrauch,
mit Merrettich überbacken, dazu Wirsinggemüse

Sauerkirschorbet mit Quarkschaum

Lammrücken mit Schnittlauchkruste,
dazu Knoblauch-Thymiansauce,
Bohngemüse und Kartoffelgratin

Dessertperspektiven 2010
Euro 48,00