



## Menü I

Getrüffeltes Apfel – Sellerie – Süppchen

\*\*\*

Gebratenes Rückensteak vom Weideochsen

unter der Senfkruste,

buntes Paprikagemüse & Kartoffelgratin

*oder*

Gebratene Tranche vom Norweger Lachs

mit glasiertem Zuckerschotenstroh & Kartoffelpüree

*oder*

Gegrillter Haloumi

auf geschmorter Paprika

\*\*\*

Halbflüssiges Schokoladenküchlein

& Mango – Sorbet



## Menü II

Essenz vom Weideochsen  
mit Wurzelgemüsen & Kräuterflädle

\*\*\*

Schweinefilet mit Pilzduxelles & Speck im Blätterteigmantel,  
Senfkornjus & Rahmwirsing

*oder*

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet,  
glasiertes Gurkengemüse & Petersilienkartoffeln

*oder*

Hausgemachter Kartoffel – Gemüse – Strudel  
& Lauch mit Sonnenblumenkernen

\*\*\*

Mousse au chocolat  
& Himbeer – Sorbet



## Menü III

Ziegenkäse mit spanischem Olivenöl,  
langem Pfeffer & Orangensenf

\*\*\*

Tomatenessenz  
& Basilikum – Nockerl

\*\*\*

Maispouardenbrust & Chorizo,  
Graupen – Risotto mit Schinken & grünem Spargel

*oder*

Saltimbocca vom Butterfisch & geräucherten Thunfisch,  
Zucchinigemüse & Thymian - Polenta

*oder*

Gebackene Zucchini  
& Tomaten – Risotto

\*\*\*

Tiramisu  
& Orangen – Sorbet



## Menü IV

Coppa di stagionato ,  
Cantaloupe – Melone & Raukesalat

\*\*\*

Rahmsüppchen von der gelben Zucchini  
mit Rauchlachs

\*\*\*

Kalbsrücken am Stück gebraten  
mit sautierten Pilzen & hausgemachten Schupfnudeln  
*oder*

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch,  
Tomaten – Oliven – Risotto & Zuckerschoten  
*oder*

Gebackenes Tempuragemüse  
Glasiertes Gemüsestroh

\*\*\*

Erdbeer – Mascarpone – Crunch  
& Erdbeer – Sorbet