

Feiern

Oktober 2026 – Februar 2027

Wir bieten Ihnen ein Menü – Package pro Person € 127,00

Es beinhaltet: Aperitif, Bier, Mineralwasser, alkoholfreie Getränke und Wein.

3 Gang Menü und Gedeck!

Auswahl an Aperitifs:

Bier, Schaumwein, Prosecco, Aperol, Negroni

Bitte treffen Sie Ihre Weinauswahl !

Wein Weiß

Grüner Veltliner, leicht

Sauvignon

Gemischter Satz

Wein Rot

Blafränkisch

Cuvée

Pinot Noir

Bitte wählen Sie Ihre gewünschten Speisen !

Maximal

3 unterschiedliche Vorspeisen,

3 unterschiedliche Hauptspeisen,

3 unterschiedliche Desserts

Vorspeisen

- +) Geräuchertes Melanzani Carpaccio mit Wildkräutern - vegan
- +) Ricotta-Pilz-Strudel mit Balsamico und Pinienkernen - vegetarisch
- +) Thunfisch-Tartar mit Avocadocreme und Mango
- +) Fischstäbchen mit Salat und Altwiener Schnittlauch Sauce
- +) Bio Rinder-Tartar Asiatisch mariniert

Hauptspeisen

- +) Bio Shiitake Fleckerl mit Verjus (vegan)
- +) Gebratenes Seesaiblings-Filet mit Cremespinat
- +) Gebratene Maishühner-Brust mit Grießnockerl und Karotten
- +) Faschierter Bio Kalbsbraten mit Trüffeljus und Erdäpfelpüree
- +) Gebackene Wildhühner-Brust mit Rahm-Gurkensalat
- +) Geschmorte Bio Short Ribs (vom Rind) mit Grießknödel

Dessert

- +) Lebkuchen Schokoladen Mousse
- +) ‚Millionärs Tiramisu‘ – mit Don Papa Rum und Afro Coffee
- +) Ricotta-Frühlingsrolle mit Bergamotte Sorbet
- +) Gereifter Käse mit Beilagen
- +) Zitrusfrüchte Sorbet (vegan)

Gedeck: hausgemachter Aufstrich, hausgemachtes Brot

Alle unsere Speisen, Jus, Saucen, Dessert und Brot sind regional, saisonal, größten Teil in Bio Qualität und **HAUSGEMACHT!**

In unserer Küche werden **keine** Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe und Suppenwürfel verwendet!

Bekanntgabe der Speisenauswahl bitte zwei Wochen vor Reservierungstermin!
Die angegebene Personenzahl bzw Menüs kommen zur Verrechnung!