

Menü- Vorschlag 1

Hausgemachte Aufstriche und Brotauswahl
für den ersten Hunger zum Teilen in die Mitte eingestellt

Hausgeräuchertes Pastrami vom Pinzgauer Hirsch
feiner Rotkrautsalat, eingelegte Eierschwammerl, Schwarzbrotchips

Feines Erbsen-Schaumsüppchen

Kaschmir Curry, gebratene Knoblauchgarnele

Hausgemachte Enten-Ravioli im Roggennudelteig

Hokkaido-Kürbispüree, Thymianjus

Zweierlei vom Kalb

Rosa gebratener Rücken und geschmorte Schulter

Kartoffelgratin, gebratener Karfiol, Rotweinsauce

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

hausgemachtes Sauerrahmeis, Heidelbeerragout, Schokoladencruble





Menü- Vorschlag 2

Hausgemachte Aufstriche und Brotauswahl
für den ersten Hunger zum Teilen in die Mitte eingestellt

Kräftige Rindsuppe vom Ochsenfleisch

mit Kräuterfrittaten, Schnittlauch, Karotten

oder

Bergkäse-Riesling-Schaumsuppe

mit Hirschschinken-Grissini

Zartes Rinderfilet am heißen Stein gebraten und serviert

knackiger Blattsalat, Rosmarinkartoffeln, Knoblauchdip und Kräuterbutter

oder

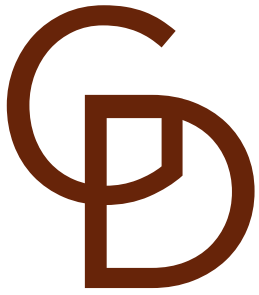
Kross gebratenes Filet von der Lachsforelle

cremiger Kartoffelstampf, Kohlrabigemüse, Riesling Beurre Blanc

Handgedrehte Topfenknödel

Nuss-Brösel-Mantel, Vanilleeis, Holunderbeerenragout





Menü- Vorschlag 3

Hausgemachte Aufstriche und Brotauswahl
für den ersten Hunger zum Teilen in die Mitte eingestellt

Pinzgauer Brez'n Suppe

kräftige Zwiebelsuppe, altbackene Brezen, Bergkäse

oder

Cremesuppe vom geschmorten Knoblauch

knusprige Schwarzbrotchips

Ofenfrischer Krustenbraten

Semmelknödel, Sauerkraut, Kümmelsaftl

oder

Hausgemachte Erdäpfel-Schwammerl-Knödel

Apfelrotkraut, Miso, Gemüsejus, Schnittlauch

