



NaturGenuss-Menüvorschläge Herbst 2019

Vorspeisen

Kichererbsenpürée mit Wurzelgmias-Chips und Wildkräuter

Gebeizter Saibling mit Rohner-Apfel-Salat

Rindertatar im Schüttelbrotmantel mit Kren-Mayonnaise

Rehmousse mit Datteln und Granatapfel-Endiviensalat

Suppen

Kartoffelsupperl mit Trüffel-Schaum

Kastanienschaumsupperl mit Radicchio

Klares Ochsenupperl mit Wurzelgmias und Liebstöckl-Schinkenschöberl

Vegetarisch

Wilder Broccoli mit Sprossenkohlcreme und Walnusskrustel

Perlgraupen-Steinpilzrisotto mit Herbstkräuterpesto, Hokkaido-Kürbis und Poweraden

Fisch

Kabeljau mit Trüffel im Strudl, Blattspinat und Süßmostschaum

Wallerfilet mit Herbst-Pfifferlinge, Kartoffelknusper und Lauchpürée

Lachsforelle mit Vogersalatcreme, Kapern, Rohner und Quinoa

Hauptspeisen

Ofenfrische Bauernente mit Essig-Zwetschgen, Wirsing und Kartoffel-Mohnknödl

Schulterscherz vom Kalb mit Schmor-Schwammerl, Topinambur und Amaranth-Knusper

Hirschrücken mit Holler, Quittenkraut und Linsencreme

Filet und Backe vom Duroc-Schwein mit Feigen und zweierlei Petersilwurzl

Desserts

Cannoli mit Kastanienmousse und Birnen-Kastanieneis

Schokoladenganache mit Preiselbeersorbet

Süßwein-Halbgefrorenes mit Pistazien, Trauben und Nougatmousse

Kas von uns Dahoam von Schaf und Kuh, Zwetschgen-Chutney



Preise

3 Gänge mit Suppe/Hauptgang/Dessert	€ 38.00
3 Gänge mit Vorspeise/Hauptgang/Dessert	€ 44.00
4 Gänge mit Vorspeise/Suppe/Hauptgang/Dessert	€ 50.00
5 Gänge mit Vorspeise/Suppe/Fisch/Fleisch/Dessert	€ 62.00
Aufpreis Dessertbuffet (ab 30 Personen)	€ 9.00
Aufpreis Hauptspeisenbuffet (ab 30 Personen)	€ 12.00

Menüs nur auf Vorbestellung, ab 8 Personen. Gültig von Mitte September bis November.