

7-Gang Bio-Gourmet-Menü

Winterlicher knackiger Feldsalat mit feinen
Balsamico-Kirschen, dazu Kalbfleisch und Kichererbsencreme

* * *

Aufgeschlagenes steirisches Kürbisschaumsüppchen
mit Kürbiskernöl und -kernen verfeinert

* * *

Karotten-Spaghetti mit pikantem Pesto und
gerösteten Sonnenblumenkernen an Cashewsoße

* * *

Gebratenes Seeteufelfilet* auf gedünstetem
Orangen-Chicorée mit feinem Kartoffelschnee

* * *

Hausgemachtes Schokoladen-Sorbet mit Kaffeelikör

* * *

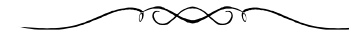
Rosa gebratene, zarte Entenbrust auf fruchtiger
Cassis-Soße mit Rosenkohl und Maisgalettes

oder vegetarisch

Mit Steinpilzen gefüllte Maispolenta auf feinem
Rahm-Weißkraut, dazu gebratene Steinchampignons

* * *

Ofenfrische Aprikosen-Topfen-Tarte mit zartschmelzendem
weißen Mandeleis aus eigener Herstellung und Sahne



Eintreffen 17.00 Uhr - Menübeginn 18.00 Uhr
Menüpreis pro Person € 79,00
Vegetarisches Menü pro Person € 75,00
inklusive Amuse Geule, Begrüßungscocktail und Käse

Wir bitten um rechtzeitige Reservierung!
Kleine Menüänderungen behalten wir uns vor.

Käsebuffet - Spezialitäten der Region

Silvester 2017

Gourmet-Menü

Als unsere Gäste unterstützen Sie den ökologisch dynamischen Landbau und unsere regionalen Bio-Bauern. Sämtliche Zutaten, sowie alle Getränke stammen aus kontrolliert biologischem Anbau. Sie leisten somit aktiv einen Beitrag zum Erhalt unserer Umwelt.



Kontrollnummer DE-Öko-006

Wild, Fisch & regionale Produkte, die noch nicht in BIO-Qualität verfügbar sind, haben wir mit einem **Stern** * gekennzeichnet
Kontrollnummer DE - Öko - 006