

„Sommermenü“ in 4 Gängen

Seesaibling

Gebeitzter Seesaibling mit Amaranth, Feldgurke & Holunder (A)/(C)/(D)/(G)/(L)

1/8 lt. Rosé DAC Wachau/20/Mauternbach/Eder € 4,10

Geeiste Erdäpfel – Lauchsuppe

Geeiste Erdäpfel – Lauchsuppe mit gerösteten Kichererbsen

(A)/(G)/(L)

Lammhüfte

Rosa gebratene Irische Lammhüfte mit Paprika – Couscous, Ingwermarillen &

Zitronengras (A)/(G)/(L)/(O)

1/8 lt. Blaufränkisch Hochberg/17/Neckenmarkt/Wellanschitz € 4,20

Joghurt – Parfait

Joghurt – Parfait mit Maracuja, Beeren & Bitterschokolade

(C)/(G)

1/8 lt. Rotgipfler Anninger/20/Traiskirchen/Stadlmann € 4,40

Menüpreis pro Person: € 42,00

ALLERGENINFORMATION:

(A) - Glutenthaltiges Getreide / (B) - Krebstiere / (C) - Eier / (D) - Fisch / (E) - Erdnuss /
(F) - Soja / (G) - Milch / (H) - Schalenfrüchte / (L) - Sellerie / (M) - Senf / (N) - Sesam /
(O) - Sulfite / (P) - Lupinen / (R) - Weichtiere