

Genusswoche

vom 6. bis 11. Juli

Vorspeisen

Saure Wurst von der Kalbspariser

Wachsweiches Ei, Essiggurkerl, getrocknete Kirschparadeiser, gezipfter Petersil, Kernölmarinade

oder

Jakobsmuschel gebraten und Wassermelone gegrillt

Meerglassalat, Wasabimayonnaise, Kräuteröl

Suppen

Sellerieschaumsuppe

Eierschwammerl-Erdäpfelravioli, schwarzer Sommertrüffel, Kräuteröl

oder

Französische Zwiebelsuppe

knuspriges Kaspressknödel

Hauptgerichte

Rib-Eye rosa gegrillt

kräftiges Zwiebsaferl, Pommes Duchesse (Herzoginnenerdäpfel), Perlzwiebel, Röstzwiebel

oder

Branzinoilet knusprig gebraten

Selleriecreme, Beurre Blanc, getrocknete Kirschparadeiser

oder

Eierschwammerlrahmgulasch

roter Spitzpaprika, hausgemachter Semmelauf

Desserts

Marillenknödel im Topfenteig

Nussbrösel, Marillensorbet, braune Butter

oder

Limettentiramisu

Kakao, Pistazie

€ 39,50