

PÄRCHENPREIS
€ 77,00

Candlelight Dinner 55+

FRÜHLING
FEBRUAR BIS MAI

Wir servieren Ihnen zu jeder Tages- und Abendzeit

IHR APERITIF ZUR WAHL

Erdbeer Hugo -
Aperol Sprizz

oder ein Glas Secco pur
oder mit Mango, gerne auch
alkoholfreier Traubensecco

MENÜ MIT WAHL IHRES HAUPTGERICHTES

CIABATTA ●

Meersalzbutter

SPARGEL IM TEMPURATEIG ●

türkischer Yogurt, Harissa,
schwarzer Sesam

SCHAUMSÜPPCHEN ●

du Chef

INCLUSIVE

- Aperitifs
- Große Flasche Adelholzener Sprudel oder Naturell
- 2 Viertel Juliusspital Cuvée weiß trocken oder Juliusspital Cuvée rot trocken. Gerne auch in halbtrocken
- Espresso - Cappuccino - Latte - Tee - Schokolade

FLANKSTEAK ●

Röstzwiebelsauce, zweierlei
Bohnencreme, Schupfnudeln

oder SÜSSWASSER- FISCH POTPOURRIE ●

Flußkrebsschaumsauce,
Frühlingsgemüse,
Schwammerl WanTan

oder RATATOUILLE- BÄLLCHEN ●

knusprig gebacken,
Basilikumsauce, Auberginen-
chips, Mascarponepolenta

FLAMMENDES ÜBERRASCHUNGSDESSERT

Früchte - Eiscreme - Mousse

Candlelight Dinner 55+

PÄRCHENPREIS
€ 77,00

SOMMER
JUNI BIS SEPTEMBER

Wir servieren Ihnen zu jeder Tages- und Abendzeit

IHR APERITIF ZUR WAHL

Saisonal: Himbeer- oder
Pfirsich Hugo - Aperol Sprizz

oder ein Glas Secco pur
oder mit Mango, gerne auch
alkoholfreier Traubensecco

MENÜ MIT WAHL IHRES HAUPTGERICHTES

CIABATTA ●

Meersalzbutter

GEBEIZTE LACHSFORELLE ●

Mangovinaigrette, Schalotten,
gegrillte Avocado

SCHAUMSÜPPCHEN ●

du Chef

KALBS PAILLARD ●

Café de Paris; Pfifferlings-
salat, Rosmarinkrapferl

oder ZANDERFILET ●

confierte Tomaten und
Spinat im Strudelteig,
Kohlrabi-Kartoffelrisotto

oder SOMMERLICHES GÄRTNERGEMÜSE ●

Arganölvinaigrette, gebackenes
Landeil, Taleggiokäse
im Ciabattamantel

FLAMMENDES ÜBERRASCHUNGSDESSERT

Früchte - Eiscreme - Mousse

INCLUSIVE

- Aperitifs
- Große Flasche Edelholzener
Sprudel oder Naturell
- 2 Viertel Juliusspital Cuvée weiß
trocken oder Juliusspital Cuvée rot
trocken. Gerne auch in halbtrocken
- Espresso - Cappuccino -
Latte - Tee - Schokolade

PÄRCHENPREIS
€ 77,00

Candlelight Dinner 55+

WINTER
OKTOBER BIS JANUAR

Wir servieren Ihnen zu jeder Tages- und Abendzeit

IHR APERITIF ZUR WAHL

Saisonal: Johannisbeer-
oder Zimt-Zwetschgen
Hugo - Aperol Sprizz

oder ein Glas Secco pur
oder mit Mango, gerne auch
alkoholfreier Traubensecco

MENÜ MIT WAHL IHRES HAUPTGERICHTES

CIABATTA ●

Meersalzbutter

EISMEERGARNELEN ●

Safrandip, Ratatouillesalat

SCHAUMSÜPPCHEN ●

du Chef

MAISHÄHNCHENBRUST ●

in der Erdnusskruste gebraten,
marokkanische Gewürz-
aromen, orientalisches
Grillgemüse, Kichererbsen

oder SAIBLINGSFILLET ●

Petersilienwurzelschaum,
Cimi di Rapa Broccoli,
confierte Kartoffeln

oder STEINPILZ - KARTOFFELRAVIOLI ●

Petersilienfond,
Parmesanchips

FLAMMENDES ÜBERRASCHUNGSDESSERT

Früchte - Eiscreme - Mousse

INCLUSIVE

- Aperitifs
- Große Flasche Adelholzener Sprudel oder Naturell
- 2 Viertel Juliusspital Cuvée weiß trocken oder Juliusspital Cuvée rot trocken. Gerne auch in halbtrocken
- Espresso - Cappuccino - Latte - Tee - Schokolade