

# Candlelight Dinner -Romantik-

PÄRCHENPREIS  
€ 129,00

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

### LE NÔTRE BRÖTCHEN ●

Ratatouilletartar & Meersalzbutter

### KALBSMAISERL ●

zartrosa niedertemperaturgebraten  
Passionsfrucht, grüner Spargel, CousCous

### ERBSENSCHAUMSUPPE ●

Minze, Sesamhühnchen

### JAKOBSMUSCHELN ●

Rhabarber, Romanasalatherzen

### FRÜCHTESORBET

zum Abkühlen vor der Hauptspeise

## INCLUSIVE

- Aperitifs
- Große Flasche  
Adelholzener Sprudel  
oder Naturell
- 0,75 Flasche Julius-  
spital Cuvée weiß  
trocken oder rot trocken  
Oder: Halbtrockene  
Scheurebe oder halb-  
trockene Domina.
- Espresso - Cappuccino -  
Latte - Tee – Schokolade
- Erinnerungsfoto,  
das wir Ihnen per  
Email zusenden!

## WEIDEOCHSENLENDE ●

Garstufe nach Ihren Wün-  
schen in der Parmesankruste,  
Spätburgundersauce  
zweierlei Glockenpaprika-  
creme, Kartoffelstäbchen

oder TANDOORI  
LACHSFILET ●

Bärlauch, Lauchzwiebeln,  
junge Möhrchen, Eiernudeln

oder KARTOFFEL-  
SPINATNOCKERL ●

Pinienerkerne, geflämter  
Ziegenfrischkäse, braune Butter

## FLAMMENDES ÜBERRASCHUNGS- DESSERT

Früchte - Eiscreme - Mousse

oder COMTÉ KÄSE

Ananas-Pfefferchutney,  
geröstete Kürbiskerne,  
Walnussbrotchips

PÄRCHENPREIS  
€ 129,00

# Candlelight Dinner -Romantik-

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

### LE NÔTRE BRÖTCHEN ●

Glockenpaprikacreme & Meersalzbutter

### MATJESFILET VON DER CHIEMSEE RENKE ●

Gärtnergurke, grüner Apfel, Radieschen

### PIFFERLINGSSCHAUMSUPPE ●

Sommerlauch

### RADICCHIO RISOTTO ●

Tomaten-Safranfond, gegrillte Eismeergarnele

### FRÜCHTESORBET

zum Abkühlen vor der Hauptspeise

## INCLUSIVE

- Aperitifs
- Große Flasche Adelholzener Sprudel oder Naturell
- 0,75 Flasche Juliuspital Cuvée weiß trocken oder rot trocken. Oder: Halbtrockene Scheurebe oder halbtrockene Domina.
- Espresso - Cappuccino - Latte - Tee - Schokolade
- Erinnerungsfoto, das wir Ihnen per Email zusenden!

### SPANFERKELBÄCKCHEN ●

confiert - im eigenen Saft  
geschmort, Kartoffelmantel,  
Senf-Gemüsegröstl

### oder MEERBRASSENFILET ●

Limettensauce, gebratener  
Blumenkohl, Broccoli-  
creme, knusprige Passe  
Pierre Algenröllchen

### oder GRÜNER SPARGEL ●

im Kräutercrepe gebacken,  
Orangenbutter, Fenchel in  
der Meersalzkruste gegart

### FLAMMENDES ÜBERRASCHUNGS- DESSERT

Früchte - Eiscreme - Mousse

### oder KÄSEAUSSWAHL

Aprikosenchutney

# Candlelight Dinner -Romantik-

PÄRCHENPREIS  
€ 129,00

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

### LE NÔTRE BRÖTCHEN ●

Hummuscreme & Meersalzbutter

### LACHSFILET ●

in der Wasabikruste angeräuchert, Schwarzwurzelsalat

### ROTE BETE CONSOMMÉ ●

Brandteigkrapferl, Wirsingfleckerl

### TORTELLI ●

mit Entenconfit gefüllt, Blaukrautsauce, Sellerieperlen

### FRÜCHTESORBET

zum Abkühlen vor der Hauptspeise

### ZWEIERLEI VOM MILCHKÄLBCHEN ●

geschmorte Schulter &  
gebratene Lende, Thymian-  
Zitronensauce, dreierlei  
Karotte, Kürbiskrapferl

### oder LOFOTEN KABELJAUFILLET ●

confiert - im Fond geschmort  
Teriyakisauce, PakChoy  
Kohl, gelbe Linsen,  
gebackener Reis

### oder WINTERGEMÜSE ●

in Filoteigblättern gewickelt,  
Taleggiokäse, Trüffelschaum

### FLAMMENDES ÜBERRASCHUNGS- DESSERT

Früchte - Eiscreme - Mousse

### oder FOURME D'AMBERT KÄSE

Radicchio, Balsamico-Rosinen