
Menüvorschläge April / Mai / Juni

Änderungen vorbehalten

MENÜ I

Rinderbouillon mit Einlage zur Wahl
(Grießnockerl, Frittaten oder Leberknödel)

* * *

Gedämpftes Jungschweinefilet
im Schnittlauchmantel
auf Erdäpfelpüree und jungen Karotten

* * *

Rhabarberstrudel
auf Vanille – Sabayon

Preis pro Person € 25,00
Gedeck € 1,90

dazu empfehlen wir:

2008 Sauvignon Blanc „Zantho“
Umathum & Peck, Andau, Neusiedlersee
0,75 l € 23,00

MENÜ II

Beef Tartare
mit weißem Spargel und Sauce Bernaise

* * *

Kross gebratener Zander
auf Bärlauchrisotto
und eingelegten Kirschtomaten

* * *

Erdbeerknödel
mit Zimtbrösel und Sauerrahmeis

Preis pro Person € 30,00
Gedeck € 1,90

dazu empfehlen wir:

2009 Grüner Veltliner "obere Steigen" DAC
Markus Huber, Raichersdorf, Traisental
0,75 l € 24,00

und

2008 Chardonnay
Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn, Carnuntum
0,75 l € 26,00

MENÜ III

Spargelcrèmesuppe
mit knuspriger Garnele und Kresse

* * *

Perlhuhnbrust
auf Mango-Ananas-Jungzwiebelragout und Duffreis

* * *

Zweierlei Schokolade
mit Himbeersorbet

Preis pro Person € 30,00
Gedeck € 1,90

dazu empfehlen wir:

2008 Chardonnay
Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn, Carnuntum
0,75 l € 26,00

MENÜ IV

Mariniertes Saiblingsfilet
auf grünem Spargelsalat, Saiblingskaviar und Frisee

* * *

Rinderfiletsteak auf Rotweinbittersauce,
Artischocken – Pilzgröstl und hausgemachten Nudeln

* * *

Soufflierte Kirschtarte
mit Schokoladeneis und Fruchtsüppchen

Preis pro Person € 37,00
Gedeck € 1,90

dazu empfehlen wir:

2008 Riesling Federspiel
Emmerich Knoll, Loiben, Wachau
0,75 l € 33,00

und

2006 Cuvée "Heideboden" (ZW/BF/PN/SL)
Hans Nittnaus, Gols, Neusiedlersee
0,75 l € 33,00